
Дім сад город
10
2001

Щире серденько



Ніна Олександрівна Антощук з м. Боярки Київської області на власній присадибній ділянці вирощує різноманітні овочі й фрукти та доглядає за невеличкою пасікою.

Щороку восени, на Свято врожаю у приміщенні Боярської середньої школи № 3 вона організовує виставку "Дім, сад, город". В оформленні виставки їй допомагають подруги Тетяна Харитонівна Іванова та Віра Олександрівна Шевченко.

На вишитому рушнику красується запашний каравай, милують око добірні овочі, соковиті яблука, груші й виноград, духмяні осінні квіти.

Дорослі й діти із задоволенням відвідують цю виставку і дякують невтомній трудівниці за щире серденько.

В.Петруша

Моя матуся

Люба редакціє журналу "Дім, сад, город"! Моя мама просто обожнює журнал "Дім, сад, город", передплачує його з першого року випуску. А якщо хтось із родини візьме бодай один номер і забуде повернути їй, то навіть образиться. І всім, з ким спілкується, обов'язково рекомендує його передплатити. Тому перш за все мама, а також вся наша чималенька сімеєчка, безмежно вдячні Вам за ту користь, тепло та готовність прийти на допомогу у нелегкому житті "людини землі", які Ви несете нам на сторінках журналу.

Але хочу скористатися нагодою і трішки розповісти про мою мамусю Мотрону Семенівну Микитенко. Живе вона поруч з лісом, в прекрасному селі Козіївка Краснокутського району Харківської області. Увесь наш рід з дідів-прадідів — селяни. Вона також все життя віддала селу, сумлінно пропрацювала 37 років дояркою, мала найвищу кваліфікацію, безліч подяк, нагород.

При всій зайнятості як на роботі, так і вдома (завжди мала велике господарство, чималий город, садок) — встигала і рушника вишити, і прийти на допомогу іншому (не лише порадою, а реальною підтримкою, як у випадку із донорством — у свій час вона здобула найбільше "донорське звання" — Почесний донор СРСР). А ще — вона виростила аж чотири доньки. До речі, усі чотири — з вищою освітою: одна економіст, друга — хірург, третя — журналіст, четверта — викладач вузу.

А ще — моя мама має безліч різних "земних" талантів: хоча зараз вона уже й на пенсії — до неї постійно йдуть за порадою як до агронома (приміром, вона була першою у своєму селі, хто дізнався про корисність амаранту і започаткувала його вирощування, потім роздавала та надсилала усім бажаючим його насіння), кличуть лікувати худобу як ветеринара, просять насіння та саджанці як у квітникаря чи садовода... Усе це прийшло до неї з досвідом. Але ще і тому, що вона всією душею любить тварин, землю, дерева, квіти. Бувало навіть таке, що в найтяжчі кліматичні періоди — її город та садок плодоносили. А квіти! Вони в неї всюди: на всіх вікнах у кімнатах, у квітнику біля будинку, цілими клумбами на городі...

Тому хочу через Ваш журнал низько вклонитися їй та всім сільським жінкам, бо лише на них, без будь-якого перебільшення, тримаються родини, сільські підприємства та має достаток держава. А від імені сестер висловлюю ще й безмежну вдячність за її материнську чуйність, педагогічний хист, любов до нас, відданість своїм дітям та онукам, що все разом дало кожній із нас можливість самореалізуватися і знайти свою долю.

Донька Віра і вся наша дружна родина Даниленків, м.Харків.



Шановні читачі! Цією сторінкою "Дім, сад, город" започатковує новий розділ у журналі.

Пишіть нам про людей хороших — добрих і щирих трудівників, які натхненною працею прикрашають нашу рідну землю. Пишіть про нелегкі долі людські, про цікаві та повчальні історії з вашого життя. Можливо, цю сторінку слід назвати інакше?

Пишіть, пропонуйте! Чекаємо листів.



Святкові акції

«Пані Пошта Київщини – 2001»



Україна впевнено заявляє про себе у світі як незалежна держава, і українська пошта стає особливою її візитівкою.

На честь святкування 10-ї річниці незалежності нашої держави Українське підприємство поштового зв'язку оголосило перший Всеукраїнський конкурс працівниць поштового зв'язку на звання "Пані Пошта України – 2001".

У конкурсі беруть участь жінки віком до 35 років, які працюють в "Укрпошті" на посадах оператора та листоноші.

Конкурс проходить у два тури. Перший тур тривав з 1 червня по 23 серпня 2001 року і здійснювався у два етапи: перший – змагання на рівні вузлів зв'язку, другий – змагання на рівні обласних дирекцій.

Другий, заключний тур конкурсу "Пані Пошта України-2001" відбудеться у жовтні 2001 року в Києві. У ньому візьмуть участь переможниці обласних конкурсів.

17 серпня 2001 року у Білій Церкві Київської області відбувся конкурс на звання "Пані Пошта Київщини – 2001".

Редакція журналу "Дім, сад, город" виступила одним із спонсорів цієї святкової акції, а головний редактор журналу Микола Іванович Халимоненко був запрошений до складу представницького журі.

19 конкурсанток-трудівниць, переможниць районних конкурсів "Пані Пошта Київщини — 2001" змагались у 5 номінаціях обласного етапу Всеукраїнського конкурсу "Пані Пошта України — 2001".

У прекрасній, чудово прибраній залі палацу культури "Росава" панувала атмосфера великого свята: грала музика, лунали бурхливі оплески, а часом і захоплені вигуки глядачів.

На сцені чарівні дівчата змагалися у номінаціях: "Знайомство", "Технологічний", "Домашнє завдання", "Реклама", "Квіти — окраса нашого життя".

Нелегко було серед цих привітних, дотепних, жартівливих красунь визначити кращу, проте конкурс є конкурс...

Під урочисту музику й оплески всіх учасниць привітали квітами і подарунками, а потім— фото на згадку (фото вгорі).

Директор Київської обласної дирекції УДППЗ "Укрпошта" Лідія Василівна Гайдук та головний редактор журналу "Дім, сад, город" Микола Іванович Халимоненко щиро привітали з перемогою "Пані Пошта Київщини — 2001" Наталю Мухоїд (м. Бровари) та "Пані глядацьких симпатій" Оксану Вітюк (м. Сквира).

Спеціальний приз від дитячого журналу "Яблунька" одержала Тамара Грохольська (м. Богуслав), а головний приз від журналу "Дім, сад, город" вручено Наталії Вокалюк (м. Рокитне).

Щиро вітаємо переможниць!

Тамара Колодницька



На нашій обкладинці

Хризантема: квітка чи овоч?

Різноманіття хризантем надзвичайно велике: відомо близько 140 видів цієї рослини, а ще більше сортів. Існують як однорічні, так і багаторічні види. Серед однорічних у культурі використовують три види: посівна, килювата, увінчана. Вони різняться не тільки за забарвленням квіток, часом та тривалістю цвітіння, але й за способом використання. Більшість видів хризантем — декоративні рослини, але є серед них і їстівні.

У країнах Південно-Східної Азії хризантема — звичайна овочева рослина, яку досить широко використовують для харчових потреб. В Японії та Китаї виведено ряд сортів овочевої хризантеми, але у нас, на жаль, мало хто чув, що ці квіти можна їсти. Дехто з посмішкою подумає, що в Китаї та Японії — густо населених країнах — будеш радий і хризантему пожувати, але недарма ж мудрий народ цих країн вибрав її до свого столу.

Ця рослина посідає одне з чільних місць серед рослин з високими радіопротекторними властивостями. Її використовують для лікування променевої хвороби. Наукову роботу з овочевою хризантемою проводять також у Росії. На Україні її вирощують переважно у ботанічних садах та на дослідних станціях.

У Національному ботанічному саду НАН України для овочевих потреб вирощують два види овочевої хризантеми: увінчану та килювату, які відрізняються забарвленням квіток, формою листків тощо. Обидва види — однорічні рослини. Їх краще вирощувати на легких, родючих грунтах, на добре освітлених ділянках. Овочеву хризантему висівають у грунт у квітні з міжряддями 25—30 см. Оскільки насіння дуже дрібне, його загортають на 1—1,5 см. Сходи з'являються через два тижні. Ще через два тижні рослини проріджують, залишаючи на відстані 10—15 см одну від одної. Молоді листочки вирваних рослин із специфічним ароматом і смаком використовують у салатах. Протягом усієї вегетації листки хризантеми використовують як пряну зелень, що цінується за вміст вітамінів (аскорбінової кислоти, каротину, B_2, Е).

Наприкінці липня рослини зацвітають золотистими, схожими на ромашки, квітками, які також вживають у їжу, витримуючи їх деякий час в оцті з цукром. Рясне і тривале (понад два місяці) цвітіння робить ці рослини дуже декоративними. Квіти використовують на зріз. У букеті вони стоять до двох тижнів.

Насіння достигає у вересні. Його збирають, коли побуріють кошики, вибірково, тому що достигання відбувається не одночасно і збирання насіння триває аж до заморозків.

Виростіть цю рослину на своїй ділянці і спробуйте оцінити її красу та специфічний, оригінальний смак. Можливо, він вам сподобається і ви зрозумієте, чому цю квітку вважають національним символом Японії.

Н.М.Смілянець

Щедра грядка

Дім • сад • город • 10

Щомісячний виробничо-практичний журнал
Засновник — трудовий колектив редакції
Зареєстрований Міністерством інформації України,
серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.
Видається з січня 1989 р.



Кольрабі – ніжна й смачна

Це рослина з родини капустяних. Належить до найдавніших видів капуст. Поширена у країнах Західної Європи, США, у Канаді та на півночі Росії. В Україні її вирощують переважно у західних областях. А даремно! Адже це одна із ранніх капуст, стеблоплоди якої придатні для споживання на 60-й день. Якщо її посіяти на розсаду разом з ранньою капустою, то вже у травні матимете товарну продукцію. За смаком кольрабі нагадує качан білоголової капусти, але вона значно ніжніша, соковитіша й солодша. За вмістом вітаміну С кольрабі перевершує лимон, через що її ще називають "північним лимоном". Мої онуки дуже люблять їсти цей овоч сирим.

На першому році життя рослина утворює потовщений, що нагадує ріпу, стеблоплід діаметром більше 15—20 см і масою 3—5 кг. На другому році життя стеблоплід дає низькорослі насінники, в яких насіння достигає дуже швидко. За формою стеблоплоди бувають округло-плескаті, округлі, овальні та обернено-яйцеподібні, забарвлення — від світло-зеленого, зеленого, малинового, світло-фіолетового, фіолетового до темно-фіолетового. Бувають сорти ранні, в яких стеблоплід придатний для споживання на 60—80-й день, і пізні — на 120—180-й день. Найкращі ранньостиглі сорти — Віденська біла 1350 та Віденська синя. Я їх вирощую і маю на продаж насіння.

Для весняного споживання 45—55-денну розсаду кольрабі висаджують одночасно із ранньою капустою, потім через 10—15 днів після першого і через такий же час після другого висаджування. Для осінньо-зимового споживання насіння сіють безпосередньо в грунт у серпні-вересні. Висаджують розсаду на вузькі грядки у два ряди через 35 см у шаховому порядку. Ширина грядки — 40—45 см, відстань між грядками — 60 см.

Копаю грунт навесні перед садінням, вносячи на 1 м^2 відро перегною, 20—30 г аміачної селітри і суперфосфату, 10—15 г калійної солі. Добрива вношу смугами лише там, де буде розбито вузьку грядку. Міжряддя не удобрюю і не поливаю. Догляд звичайний, як за білоголовою капустою. Підживлюю один раз аміачною селітрою, розсіваю посередині грядки по 10—12 г добрива на погонний метр і поливаю так, щоб шар води по всій грядці був товщиною 5—7 мм.

Збираю кольрабі вибірково, коли діаметр стеблоплоду 5—8 см. Листя обрізую, залишаючи черешки довжиною до 2 см, а качан обрізую на рівні стеблоплоду. Запізнюватися із збиранням не слід, бо перестиглі стеблоплоди грубіють, втрачають смакові якості і стають непридатними для вживання в їжу. Споживають їх сирими, відвареними у солоній воді й тушкованими. Кольрабі попередньо очищують, нарізують скибочками або шинкують на буряковій тертці разом з морквою і варять, додаючи масло та невелику кількість води, або заливають гарячим молоком і також варять. Потім можна додати борошно з маслом і цукром, перемішати, прокип'ятити, додати зелень і в такому вигляді подавати до столу.

В.В.Беспалов,
м. Лубни Полтавської обл.

Кольрабі по-чеськи

Кольрабі — 600 г, цибулі ріпчастої — 200 г, сала — 80 г, борошна пшеничного — 20 г, кмину — 5 г, оцту 3 % — 40 г, масла вершкового — 40 г, цукру — 40 г, сіль за смаком.

Підготовлене кольрабі нарізують тонкими скибочками. Цибулю шинкують, пасерують на свинячому салі, поки стане м'якою. Додають кольрабі, кмин, сіль, трохи гарячої води і, періодично помішуючи, тушкують до м'якості кольрабі. Потім висипають просіяне пшеничне борошно, добре перемішують, додають 3%-ний столовий оцет, цукор. Перемішують і проварюють. Подаючи до столу, страву слід полити маслом, посипати зеленню петрушки чи кропу.

Кольрабі фарширована

Кольрабі — 250 г, м'яса — 50 г, хліба білого — 9 г, одне яйце, цибулі ріпчастої — 10 г, жиру — 5 г, солі — 3 г, перцю — 0,02 г, соусу — 75 г.

В очищених і промитих стеблоплодів кольрабі зрізують верхівку і видовбують середину. Бланширують у підсоленій воді, відкидають на решето, дають стекти. Готують фарш: черствий хліб замочують у воді і віддушують. Дрібно порізану цибулю пасерують, підготовлене м'ясо пропускають через м'ясорубку разом з цибулею і замоченим у воді хлібом, додають яйце, сіль, перець за смаком. Заповнюють фаршем підготовлене кольрабі, прикривають зрізаними верхівками, складають у каструлю. Підливши бульйону або води, тушкують під кришкою на плиті або в духовці. Коли страва буде напівготовою, заливають соусом і тушкують.

Як зберегти цибулю та часник

Досвід і практика переконують: цибулю та часник можна зберегти без втрат до нового врожаю. Для цього плоди мають бути достиглими, своєчасно зібраними, підсушеними і правильно зберігатися у провітрюваному приміщенні. Важливо також добрати лежкі сорти цих культур.

Пам'ятаю, як мати відбирала, сортувала, готувала й закладала на тривале зберігання часник та цибулю. І тій нескладній науці нерідко навчала мене.

Зберігали їх переважно сплетеними у вінки, в неопалюваній коморі або на горищі. У люті морози цибулю переносили до сіней. А часник зимував там, де був підвішений з осені. Втрат практично не було. Але успіху передувала копітка праця під час збирання, підсушування, сортування та зберігання продуктів.

Тож спробую розповісти про деякі особливості тієї практики. Адже питання тривалого зберігання цих продуктів актуальне для кожної сім'ї.

Лежкі сорти

Не кожен сорт цибулі та часнику придатний для тривалого зберігання. Краще, безумовно, зберігається ярий часник, хоч і окремі сорти озимого можуть лежати до нового врожаю.

Сортимент цибулі різноманітний. Є сорти ранні, середньостиглі, а також гострі й напівгострі. Краще зберігаються, як правило, пізні сорти, якщо цибулю зібрати своєчасно, погожої днини, правильно підготувати й закласти у схованку.

Крім товарної цибулі, певні особливості має підготовка і зберігання цибулі-сіянки та маточної. Але й тут на першому місці має бути вдалий добір сортів. Непогану лежкість мають, як правило, гострі сорти цибулі, зокрема, Балаклiївська, Воронезька, Ростовська, Сквирська, Стригунівська, Тімірязєвська та ін. Дещо гірше, але за певних умов без втрат зберігаються напівгострі сорти цибулі: Білозерська, Данилівська, Джонсон, Луганська, Каратальська. Виняток — Ялтинська солодка та Іспанська жовта цибуля, які також непогано зберігаються.

Серед сортів часнику найкращу лежкість має Український білий, Армавірський, Сочинський та Сакський, а також нестрілкуючий Широколистий 220. А з-поміж ярих сортів часнику — Московський.

Мати щороку вирощувала такі сорти цибулі: Сквирська, Каба, Дністровська місцева та Кущівка. А часник переважав Український білий, Тризубець та місцевий ярий сорт, який, до речі, зберігся й понині. Для насіння відбирала кращі рослини, вирощувала сіянку цибулі та однозубець часнику, а тоді висаджувала на товарну продукцію. Ці сорти зберігалися напрочуд добре.

Збирання та сортування

Лежкість цибулі й часнику значною мірою залежить від належного визрівання цих культур. Тому їх збирання слід починати, коли поляже більше половини рослин. Для ранньовесняних чи осінніх посадок у зоні Лісостепу — це середина серпня.

Якщо погода гарна, сонячна, а температура повітря близько 20°С, цибулини підкопують або висмикують із землі і залишають на грядці розстеленими на 8—10 днів. За цей час вони підсушуються та дозрівають: листя засихає, тверднуть верхні обгортки, добре підсихає шийка, що запобігає шийковій гнилі.

У дощову погоду цибулю краще не збирати або, вибравши із землі, негайно перенести й розстелити під навісами, добре просушити за температури 30—40°С, але не вище, а тоді відсортувати та закласти на тривале зберігання.

Лежкість такої цибулі, певна річ, погіршиться, та все ж урожай збережете.

Дещо запізнілі посадки як цибулі, так і часнику в дощове літо до осені не встигають визріти. Щоб прискорити цей процес, цибулини підкопують вилами, обриваючи частину корінців, і залишають на кілька днів для дозрівання. За цей час поживні речовини з листя перемістяться в цибулини чи головки часнику, затвердне без доступу вологи верхня захисна оболонка, дещо прив'яне й підсохне шийка.Цибулю або часник можна буде вибрати із землі для просушування.

Не слід, однак, і поспішати із збиранням цих культур. Рано зібрані коренеплоди втрачають лежкість. На головках не встигає сформуватися покривна захисна оболонка. У середину зрізаної шийки потрапляють бактерії шийкової гнилі. Цибулини загнивають ще до закладання на зберігання.

Дуже важливий захід, що позначається на лежкості, — сортування плодів. Як цибулю, так і часник сортують

за розміром головок, цілістю й твердістю обгорток. Відокремлюють пошкоджені та недостиглі плоди, а також дочірні цибулини (на часнику таких не буває). Особливо ретельно слід перевіряти плоди на твердість шийки та цілість обгортки. Найменший промах тут призводить до втрат урожаю.

Зберігання плодів

На тривале зберігання закладають ретельно відсортовані й оглянуті здорові коренеплоди. Справа в тому, що, крім шийкової гнилі, цибуля пошкоджується ще й стебловою, цибулевою мухою, деякими вірусними та бактеріальними хворобами. Отже, досить однієї-двох уражених цибулин, щоб хвороба поширилася на всю продукцію. Часник також пошкоджується шкідниками й хворобами, особливо недосушений.

Зберігати цибулю та часник краще сплетеними у вінки способом трипліткового плетення дівочої коси. Цибулини мають вільно звисати у вінку, не тиснути одна на одну, а у разі загнивання окремої цибулини вона не інфікує сусідніх. Підвішувати вінки слід на жердину, перекладину чи кілок так, щоб між вінками вільно циркулювало повітря.

Краще приміщення для зберігання часнику та цибулі — неопалювана комора чи кімната, горище або інше придатне для цього сховище, яке добре вентилюється. Температуру слід поступово знизити до 4—5°С, а далі — до 1—2°, а для часнику — і до 0°С. Як цибуля, так і часник витримують зниження температури до —2—3°С, хоч сходи цих культур витримують заморозки до —4—5°С.

Цибулю і часник можна зберігати також у ящиках, розклавши головки пошарово та перекривши кожен шар продірявленою фанерою чи міцним картоном на підставках. Повітря в ящику має вільно циркулювати.

Певний час зберігаються ці плоди і в сітчастих мішках. Але у разі загнивання окремих цибулин чи головок їх не завжди можна своєчасно виявити і видалити.

Цибуля і часник непогано "почуваються" в одному приміщенні, навіть поруч. Не слід, однак, зберігати їх разом з овочами та фруктами, у підвалах та інших вологих приміщеннях.

І ще одна не зайва порада. Приміщення, де зберігатимуться часник та цибуля, краще обкурити сіркою або парою спиртуденатурату, тобто продезінфікувати. Але ні в якому разі не "хлоркою", бо цибулини вбирають її неприємний запах.

За такого способу зберігання цибулю та часник можна мати аж до нового врожаю.

Г.А.Скоряк,
м. Вінниця

Якщо картопля гниє у сховищі

Багато моїх земляків бідкаються, що картопля у погребі перетворилася на суцільну гнилу масу і доводиться її викидати. У декого вона погнила навіть у купах на поверхні землі. Причина масового гниття картоплі — ураження її фітофторою. Збудник цієї хвороби — гриб фітофтора інфестанс. Жоден гриб не завдає рослинам стільки шкоди, як фітофтора. Як вона знищує помідори — всі знають, а про картоплю чомусь турбуються менше. Торік багато людей рано копали картоплю, бо бадилля передчасно посохло, а чому? Чи не знищила його фітофтора? Якщо так, стане зрозумілим і гниття бульб у сховищах.

Ще в полі із зараженого листя спорангії гриба, потрапляючи на грунт, профільтровуються через верхній його шар і заражують бульби, які формуються. Масове зараження відбувається під час збирання врожаю, коли інфіковане бадилля контактує з пошкодженими ділянками бульб. Щоб цього не сталося, за два тижні до збирання скошують бадилля і виносять з площі. На бульбах хвороба проявляється у вигляді свинцево-сірих плям. Тканина під плямами буріє, але не розм'якшується. Інколи буріє значна частина бульб. Такі бульби під час зберігання загнивають, і нічим тут не зарадиш. До того ж на заражену фітофторою картоплю накидаються, як голодні собаки, різні бактерії та гриби, що збільшує шкодочинність фітофтори.

Зберігається інфекція у слабо уражених бульбах (буре кільце всередині картоплини). Тому навесні, коли садитимете, розріжте її на половинки. Принаймні, своєї інфекції не буде, а тільки принесена вітром і дощем. Та цьому можна зарадити, якщо не забудете, коли оброблятимете картоплю від колорадського жука, до отрути додати якийсь системний фунгіцид. Сподіватися, що все і так обійдеться, не варто, бо це можливо лише тоді, коли літо й осінь будуть сухі і теплі.

В Україні для мільйонів людей картопля — мало не основний продукт харчування. Залишитися без врожаю — справжня біда. Що ж робити, коли картопля гниє? Якщо у сховищі суцільна гниль, залишається тільки викинути. А коли окремими вогнищами? Найбільш заражена вже згнила, на черзі менш заражена, яка також згниє і ще заразить іншу, якщо нічого не робити. Картоплю негайно потрібно перебрати. Місце, де вона зберігається, очистити, побілити вапном, додавши 3 % мідного купоросу (на 1 кг вапна — 30 г купоросу). А далі одні проблеми. Якщо так і покладете на зберігання, через деякий час все повториться. Щоб цього не сталося, рекомендується вимити бульби у проточній воді й занурити в гарячу воду (температура якої не менше 60°) на 1—2 хв. А потім просушити. Під час такої обробки загинуть не лише бактерії та гриби, а й бруньки, тому картопля не буде проростати у сховищі. Садивного матеріалу не можна так обробляти.

А ось іще одна проблема — де сушити? Якщо й цього не можете зробити, то хоч посипте бульби попелом. Стежте, щоб у сховищі не було зайвої вологи, а це покажуть краплі на стелі. У кого є можливість, поставте ящики з негашеним вапном. Воно буде вбирати вологу і сприятиме сухості у погребі. І не забудьте регулярно провітрювати. Коли пройдете через все це, наступного року більш відповідально ставитиметеся до "другого хліба", адже він того вартий.

В.В.Беспалов, *вчений агроном,*
м. Лубни Полтавської обл.

Шість соток сім'ю рік городиною годують

Для отримання високих урожаїв садово-городніх культур і хороших квітів потрібно виробити в собі відповідальність за долю урожаю на кожному етапі — від планування ділянки, заготівлі насіння, розсади, саджанців, догляду за рослинами до збирання урожаю та його переробки.

До цієї роботи слід привчити дітей, внуків, правнуків, навчити їх любити годувальницю-землю, природу, виховати почуття господаря, прагнення бути фізично і морально здоровими.

Найбільше бажання садівника і городника — виростити високий, екологічно чистий урожай плодових, овочевих культур і квітів за мінімальних фізичних та матеріальних затрат, дістати задоволення результатами своєї праці на землі.

Досвід городників-аматорів свідчить, що за правильного використання ділянки площею 6 соток можна повністю забезпечити на рік городиною (крім картоплі) сім'ю з 3—4 чоловік.

На такій ділянці рекомендується садити дерев яблуні 5—6 (ранню — 1, осінніх — 2, пізніх — 3), вишень — 3—4, черешень — 1—2, слив — 2—3, персик — 1, абрикос — 1, груш — 1—2, кущів смородини та порічок — 8—10, агрусу — 2—3, обліпихи — 2—3, малини — 15—20 і суниць — 40—50 м^2.

Максимальний урожай можна отримати, якщо у рослин будуть необхідна площа живлення, світло, волога, захист від хвороб та шкідників, бур'янів і, безумовно, любов господаря.

Вирощування садово-городніх культур і квітів потребує знань агротехніки, використання досвіду фахівців та городників-аматорів, високої культури, якої у нас часто не вистачає, наполегливості й терпіння.

Насамперед треба визначитися, скільки і якої сільськогосподарської продукції потрібно для сім'ї на рік, скільки ви можете виростити на своїй ділянці, а яку треба закупити.

З квадратного метра ділянки можна отримати такий мінімальний урожай (у кг):

Капусти ранньої — 2,5—3
Капусти пізньої — 4,5—5
Моркви, буряків, петрушки, пастернаку, селери — 2—4
Цибулі, часнику — 2—2
Огірків — 4—5
Гороху, квасолі, бобів — 1,5—2
Помідорів, баклажанів, перцю — 2,5—3.

За доброго догляду урожай може бути у 2—4 рази вищий. Виходячи з потреби в овочах на рік і площі вашої ділянки, потрібно вирішити, якої площі грядку відведете під кожну культуру, враховуючи сівозміни, визначити необхідну кількість насіння, яке треба заздалегідь придбати.

Взимку, коли більше вільного часу, доцільно розробити план ділянки, на якому розмістити грядки, відводячи для кожної культури площу згідно з вашим розрахунком. Цей план слід зберегти для планування ділянки в наступному році, обов'язково з урахуванням сівозмін.

Насіння — основа високого урожаю, його можна купити або виростити самому, і воно буде не гіршим, а часто й кращим, ніж закордонне в красивих пакетиках, яке не завжди придатне для ваших кліматичних умов. Потрібне насіння можна придбати в спеціалізованих магазинах, у друзів, поділившись своїм, та скориставшись оголошеннями, що публікуються в журналі "Дім, сад, город" у рубриці "Пропоную", у газеті "Сільські вісті" в рубриці "Добрий господар" та в інших інформаційних джерелах.

Постарайтеся взимку повністю заготовити насіння і спокійно чекайте такої бажаної весни. Не купуйте насіння на базарі — можуть бути підробки. Насіння доцільно заготовляти на кілька років наперед, враховуючи термін його зберігання, особливо огірків, кабачків та патисонів.

Потрібна кількість насіння на 10 м^2 (у г):

Капуста білоголова — 12—15
Капуста брюссельська, червоноголова, цвітна, савойська, кольрабі — 2—3
Помідори, перець — 2—3
Баклажани — 1,5—2
Огірки — 6—8
Кабачки, гарбузи — 3—4
Кавуни — 2—3
Дині — 1,5—2
Цибуля-чорнушка — 8—10
Часник — 500—600
Морква — 4—6
Кріп — 30—60
Петрушка — 8—10
Селера — 0,6—0,8
Пастернак — 5—6
Буряки столові — 10—12
Редиска — 17—23
Ріпа і бруква — 2—3
Горох — 150—200
Боби — 100—180
Салат листковий — 3—5
Салат качанний — 1—2
Щавель — 5—7
Шпинат — 45—60.

Для зручності й кращого обліку наявного насіння городніх культур можна зробити таблицю "Перелік насіння городніх культур" і постійно вносити до неї корективи.

Раз скориставшись цією системою, ви належно оціните її і завжди будете користуватися нею та запропонуєте друзям.

А.М.Михайленко,
м. Київ



Скільки можна зберігати насіння?

Прошу опублікувати в журналі строки зберігання насіння деяких овочевих, пряно-смакових і бобових рослин. У літературі ці дані є, але неповні.

А.А.Кузьмін,
Запорізька обл., м. Бердянськ

Строки зберігання насіння залежать від умов, за яких воно формувалося. Якщо умови для розвитку рослини були несприятливі (особливо посуха або недостатня кількість тепла) і насіння погано достигло, воно швидше втратить схожість, ніж достигле, добре виповнене, або навіть може й прорости.

Впливають на строки також умови зберігання, особливо вологість. Коли насіння тримають у вогких приміщеннях, воно може втратити схожість навіть протягом декількох тижнів.

Неякісні способи очищення, які призводять до травмування насіння, також вкорочують строки зберігання. А передпосівна обробка, навпаки, стимулює проростання.

У таблиці наведено приблизні строки зберігання насіння рослин, згаданих у листі.

Від хімічного складу насіння також залежить тривалість його зберігання. Як правило, насіння з високим вмістом жиру зберігається недовго: наприклад, боби сої краще висівати в перший рік зберігання, а насіння, багате на ефірні олії (фенхель, петрушка, селера, коріандр, пастернак), не втрачає схожості від 1 до 3 років. Недовго зберігається й насіння цибулі. Насіння капусти зберігає схожість порівняно довго: 5—6 років, а ще довше — культури родини гарбузових (огірки, гарбузи, кабачки, кавуни) — 6—8 років.

Строки зберігання насіння

Культура	Строк зберігання, років	Культура	Строк зберігання, років
Селера	1-2	Соя	До 1 року
Петрушка	2-3	Сочевиця	5-8
Фенхель	1-2	Ревінь	4-5
Аніс	3	Фізаліс овочевий	4-5
Кмин	3	Капуста	5-6
Коріандр	3	Морква	2-3
Шпинат	3-4	Цибуля	2-3
Кріп	2-3	Крес-салат	5-8
Васильки (базилік)	5-8	Гірчиця	5-6
Меліса	5	Вівсяний корінь	2-3
Тютюн	5-6	Щавель	4-5
Чина	5 і більше	Пастернак	1-2
Гарбуз, огірок, кабачок, кавун	6-8	Естрагон*	*У наших умовах насіння майже не формується, їх розмножують вегетативно
Нут	15	М'ята*	

Якщо ви маєте насіння, строк зберігання якого закінчився, це не означає, що воно не проросте зовсім — може зменшитися схожість. Адже існують стандарти, за якими у виробництві використовують насіння з певними посівними якостями. Наприклад, для капусти схожість повинна становити не менше 90 % — I клас та не менше 60% — II клас. А на городі прострочене насіння можна посіяти густіше, перевіривши його на схожість, тобто спробувати проростити десяток насінин. Якщо проросте принаймні декілька насінин і вам дуже хочеться зберегти цінний сорт, то є сенс висіяти його і ті декілька рослин, які виростуть, залишити на насіння.

Та навіть, якщо насіння зовсім не зійде, його можна споживати в їжу (соя, сочевиця), а також як пряну приправу або лікарський засіб (фенхель, аніс, коріандр, кмин, кріп, селера, петрушка). Використовувати в їжу слід тільки не оброблене насіння, а найкраще — своє, коли ви впевнені, що воно не піддавалось хімічній обробці.

Н.М.Смілянець,
канд. біол. наук,
Національний ботанічний сад
ім. М.М.Гришка НАН України

Свербига східна — унікальна кормова культура



Свербига східна (Bunias orientalis L.) — перша із запроваджених у культуру багаторічна рослина родини капустяних. Вона рано відростає і дає отаву, зимостійка. Продуктивність з роками використання збільшується. Навесні її можна скошувати на зелений корм або випасати худобу до надходження озимих. Ця культура дає зелену масу високої поживності: у сухій речовині міститься 18—20 %, а інколи й більше сирого протеїну; високий вміст цукрів гарантує отримання якісного силосу.

У свіжому вигляді зелену масу свербиги, зібрану в період бутонізації-цвітіння, а коли її подрібнити — навіть під час достигання насіння добре поїдають велика рогата худоба, свині та птиця. До того ж вона — чудовий медонос.

Свербига східна належить до групи рослин — кишкових еубіотиків, які відновлюють кишкову мікрофлору та функції шлунково-кишкового тракту. Тому до салатів дуже корисно додавати молоді пагони, листя, суцвіття свербиги.

Висівати насіння можна навесні, влітку, а також під зиму. У перший рік життя рослина формує розетку листків й лише у наступні роки дає пагони висотою до 150 см. Норма висіву насіння — 10—12 кг/га, глибина загортання — 1,5—2 см. При загальній тривалості життя 8—10 років висока продуктивність свербиги зберігається протягом 5—7 років. Її травостій не забур'янюється — міжряддя вкриваються розетками прикореневих листків. Рослини практично не пошкоджуються шкідниками та хворобами. В Україні районовано сорти Павлівська та Золотинка (останню створив видатний вітчизняний селекціонер кормових культур професор Юрій Адольфович Утеуш).

Ця рослина невибаглива до грунтів, але віддячує високими врожаями на внесення мінеральних добрив. Вона дає високі врожаї на кислих грунтах з рН 4,8—5, тоді як у люцерни в цих умовах істотно знижуються врожайність і тривалість продуктивного довголіття. Внесення на дерново-підзолистому супіщаному грунті навесні 10 кг аміачної селітри на 10 соток забезпечило у першому укосі 4 т зеленої маси, а за два укоси — близько 6 т. Третій укіс (до 2 т з 10 соток) формується з розеткового листя і може використовуватися лише для випасання. Розподіл урожаю зеленої маси свербиги східної по укосах такий: перший укіс — 65—70 %, другий — 15—25 і третій — 10—15 %.

Кілограм діючої речовини азотних добрив забезпечує отримання 16—18 кг сухої речовини, або приблизно 80—120 кг зеленої маси.

Проявляється стійка тенденція до підвищення продуктивності свербиги від першого року використання і до наступних за рахунок щорічного утворення додаткових пагонів з бруньок відростання на кореневій шийці. Але, починаючи з 5—7-го років, через явище партикуляції життєвий цикл рослини поступово згасає і травостій необхідно відновлювати, найкраще — через осипання насіння.

Вміст сирого протеїну і клітковини у свербизі близький до люцерни: відповідно 17,4—17,5% та 26,5—27,0%. Сирого протеїну в листках свербиги 20,32% (у перерахунку на суху речовину). У стеблах, визначальному елементі структури (60%), протеїну вдвічі менше — 10,43%.

Вміст кормових одиниць в 1 кг сухої речовини по всіх фонах добрив був найвищий у свербиги і становив 0,91—0,93, а в суміші із стоколосом — 0,85—0,87. За рівнем забезпечення кормової одиниці перетравним протеїном (140—151 г) свербигу можна прирівняти до конюшини лучної.

Щоб забезпечити в продуктах тваринного походження оптимальне для людини співвідношення мікроелементів, треба згодовувати корми з необхідною їх кількістю. Це має важливе значення і для підвищення імунітету тварин, збільшення їхньої продуктивності. Тому корм потрібно оцінювати також за співвідношенням макро- і мікроелементів. Зелений корм із свербиги має оптимальне відношення K: (Ca+Mg). Оптимальне співвідношення марганцю і заліза в кормі необхідне для регулювання процесів окислення та відновлення заліза, а, отже, перенесення кисню в організмі. У стоколосу воно становить 1:0,8, у свербиги — 1:5. Оптимальне співвідношення (1:2—3) забезпечується завдяки сумісному вирощуванню цих компонентів.

Залізо та мідь відіграють важливу роль в утворенні гемоглобіну. Крім того, вони входять до складу ферментів. Зокрема, мідь є каталізатором обмінних процесів і в кормі її має бути 5—8 мг/кг сухої речовини. Вміст цих мікроелементів у свербизі такий: міді — 6—9 мг/кг, заліза — 362—378 мг/кг.

Дослідження, проведені в Інституті кормів ім. В.Р.Вільямса, свідчать, що для забезпечення середньої продуктивності тварин необхідні корми із середнім вмістом протеїну 13—16 % та 9,2—10 МДж обмінної енергії в 1 кг сухої речовини. Свербига відповідає цим вимогам.

Таким чином, поряд з традиційними багаторічними культурами необхідно вирощувати і свербигу східну — нетрадиційну багаторічну, високобілкову культуру родини капустяних.

Введення зеленої маси свербиги східної до раціону дає змогу збалансувати корм за важливими мікроелементами і забезпечити ними організм тварини, а, отже, й людини в необхідній кількості.

Ф.М.Архипенко,
канд. с.-г. наук,
Інститут землеробства УААН

Гарбузи на шпалері

Так якось складається, що гарбузи ми здебільшого вирощуємо тоді, коли на городі чи дачній ділянці є вільне місце, бо, мовляв, огудина займає багато площі. Але ж ця культура добре родить і на шпалері. Та й догляду потребує менше.

Років 10—12 тому в Криму, у Саках, на одній з вулиць довелося бачити таку картину. Великі ажурні ворота і хвіртку — вхід до двору — вінчали густі зелені батоги гарбузів з квітками та плодами. А в глибині двору, також на шпалерах та опорах, звисали три великі плоди, підв'язані сітками. Кожен такий гарбуз важив щонайменше 25—30 кг, а то й більше, хоч на календарі був ще серпень. До осені ці плоди, мабуть, ще додали у своїй масі.

Раніше я теж садив на городі по кілька гарбузів. Вони росли попід тином, на прогалинах, на осонні або й на окремій ділянці. Батоги розросталися, повзли й пригнічували інші культури, хоч плодоносили ніби й задовільно. А після побаченого в Криму захотілося повторити той досвід. Вийшло непогано: і врожай був добрий, і площі гарбузи займали небагато.

Посадив гарбузи гніздами в рядок на відстані між ними майже 2 м, а над рядком спорудив з жердин та дроту триметрову шпалеру. Другий такий рядок гнізд посадив попід тином. А тин дещо наростив і також влаштував шпалеру. До речі, тин, як і шпалера, був розміщений зі сходу на захід, і рослини досить добре освітлювалися сонцем протягом усього світлового дня.

Поки рослини підростали, забив у землю кілки й переплів мотузки на шпалеру. Гарбузи самі вчепилися вусиками за опори і поплелися по паркану та шпалерах. Потім вони зацвіли, зав'язалися плоди. У міру наростання маси плодів їх довелося підв'язати. Одні обгортав сітками-"авоськами", інші обв'язував навхрест мотузками і також підв'язував до шпалери чи кілків, а нерідко й до дерев, які ростуть уздовж паркану.

Догляд за рослинами зводився до обсапування навесні гнізд, а влітку — до прополювання бур'янів та пасинкування гарбузів, а потім — прищипування верхівок огудини після плоду та трьох-чотирьох листків над ним. Довелося також видалити окремі дрібні плоди, які зав'язалися на деяких батогах-пасинках.

Вродили гарбузи досить добре. На тридцяти рослинах (по дві в гнізді) виросло майже 80 плодів середньою масою 10—15 кг. А окремі з них сягали 25 кг.

Цей метод повторив і в наступні роки. І щороку був, як кажуть, з добрячими гарбузами. А ось торік дещо вдосконалив агротехніку вирощування гарбузів, причому в кількох напрямах.

По-перше, садив гарбузи у відкритий грунт розсадою, і тим збільшив період їхньої вегетації. А оскільки гарбузи, як і огірки та баштанні культури, хворобливо переносять пересаджування, розсаду вирощував у земляно-перегнійних горщечках, які пізніше, коли минала загроза заморозків, висаджував по два горщечки в гніздо.

По-друге, розширив площу живлення рослин за рахунок збільшення відстані між горщечками в гнізді. Крім того, замість гнізд, які раніше робив сапою, тепер копав півметрові ямки, заповнював їх дерновою землею або верхнім шаром родючого грунту, додавав перегною та пригорщу попелу (деревного або із соломи), і рослини росли, мов на дріжджах. Батоги сягали дожини 5—6 м, хоч їх періодично прищипував.

Третім удосконаленням стало видалення, водночас із пасинкуванням батогів, зайвих материнських квіток, що також позитивно вплинуло як на врожай, так і на якість плодів. Адже зазвичай ми пасинкуємо лише розгалуження основного стебла, а коли на ньому вже є молоді плоди, — шкодуємо їх зривати. А тим часом рослина витрачає на їхнє утворення чимало поживних та пластичних речовин, які могла б використати на формування товарних плодів.

Отже, пасинкування цвіту запобігає непродуктивним витратам і позитивно впливає на підвищення врожаю.

Ця технологія дала досить відчутні результати, особливо, коли придбав в Одесі насіння великих мускусних гарбузів, плоди яких на Привозі ріжуть ручною пилкою і продають на вагу. За гривню купив 10 насінин, з яких виростив розсаду, і висадив рослини на окрему грядку. Добре доглядав.

Мускусні гарбузи вродили досить добре. Плоди, ніби вгодовані свині, лежали навпроти сонця. Вони добре достигли і, крім соковитої маси, дали повноцінне насіння. А мускусні гарбузи, посаджені насінням у відкритий грунт, не дали кондиційного насіння, хоч сподівався, що в Придністров'ї для них буде достатньо і тепла, і сонця.

До речі, мускусні, як і звичайні або волоські гарбузи, є кількох сортів. Зокрема, невеликі — довжиною 40—60 см і до 20 см у діаметрі, а також досить великі — 80—120 см довжини і до 50 см у діаметрі, хоч за конфігурацією плоди тотожні. Маса такого великоплідного гарбуза сягає 40—50 кг. Насіння саме таких мускусних гарбузів привіз з Одеси. Шкода лише, що через необачність втратив сорт, висадивши торік насіння у відкритий грунт.

Тому прошу: в кого є великоплідні мускусні гарбузи — поділіться насінням, за оплату, звичайно. Хай навіть 5—6 насінин, аби відновити сорт.

А щодо користі й цінності як звичайних, так і мускусних гарбузів, то цей овоч має і харчові, й кормові, й лікувальні властивості. З гарбузів готують кашу, супи, начинки, вареники, млинці, повидло, джем, запіканки, торти тощо. Та й печений гарбуз досить смачний. Словом, гарбуз на городі — культура бажана і її варто вирощувати.

Г.А.Скоряк

Глід —


Плодоношення глоду віялового.

Глід — не тільки загальновідомий чагарник або дерево, що росте повсюдно, але й плодова культура. Особливе значення мають великоплідні види: азароль — у Середземномор'ї, дулона, або алюч — у Центральній Азії, шань-цза чи гонг-куа — у Китаї, техокоте — у Мексиці. Хоч глід належить до другорядних плодових культур, але, наприклад, у Північному Китаї він має провідне значення. З 2001 р. він занесений до Реєстру сортів рослин України, що сприятиме більшому поширенню цієї нової плодової культури. Садівники використовують глід також як підщепу для айви, груші, мушмули, горобини, хеномелесу, яблуні тощо та як декоративну рослину з повноквітковими або простими різнобарвними квітками. Окрім того, усі частини глоду (плоди, квітки, листя, кора, корені, насіння) мають лікувальні властивості.

Раніше ми розповідали про найвеликоплідніший з українських видів глоду — глід Пояркової (ДСГ, 1996, № 11). На жаль, цей кримський ендем належить до дуже рідкісних видів і тому майже невідомий садівникам-аматорам. Більш поширені в Україні великоплідні види, які походять з Північної Америки. Багато з них можна залучити до свого саду.

Цікаво, що саме людина, навіть не підозрюючи того, створила умови для поширення глодів. Колонізація європейцями території сучасних Канади та США призвела до багатьох змін, у тому числі в природі, і посприяла поширенню глодів. Американські глоди в цілому не пристосовані до лісових умов і більшість видів — це рослини лісових галявин, полян, пасовиськ, відкритих берегів річок та прерій. Саме для захисту від жуйних тварин глоди озброєні такими великими і міцними колючками. Великі масиви непорушених лісів, які займали майже всю територію від Атлантичного узбережжя до степових районів, не давали можливостей для поширення глодів. Масове викорчовування лісів різко змінило становище, що зумовило вибухове видоутворення у місцевих глодів. Не останню роль у цьому відіграла міжвидова гібридизація. У кінці XIX ст. ботаніки описали понад 1000 північноамериканських видів глоду. Згодом за детальнішого вивчення кількість справжніх видів зменшилася і тепер вважається, що їх налічується близько 200. Але і після цього скорочення їх залишається майже удвічі більше, ніж у Євразії. До України інтродуковано понад 40 видів північноамериканських глодів.

Північноамериканські види вирізняються великими колючками завдовжки 3—14 см та слаборозчленованими листками, тоді як більшість європейських та азійських видів має глибоконадрізані листки та колючки завдовжки лише 1—2 см. Великі й смачні плоди дають глоди Арнольда, Ельвангера, золотистоплідний, м'який, м'якуватий, квітконіжковий тощо. Слід зауважити, що в дендрологічних колекціях нерідко ростуть зразки, що потребують таксономічної перевірки. Доволі часто глоди вирощують під невідповідними або застарілими назвами. Але звичайного аматора ці проблеми не цікавлять. Йому головне мати врожайну великоплідну форму зі смачними плодами. Для цього слід звернутися до найближчого наукового закладу, де є колекція глодів і отримати насіння або живці найкращих зразків. Багато великоплідних видів використовують у зеленому будівництві, тому цінну форму можна побачити у парку або на міській вулиці.

На Артемівській дослідній станції розсадництва зібрано колекцію, яка налічує понад 90 зразків глодів, що становлять садівничий інтерес. Серед північноамериканських видів у колекції найцікавіші зразки належать до глодів Арнольда, віялового, Ельвангера, крапкового, м'якуватого, Татналла тощо.

Сорти Збігнєв, Людмил, Шаміль, які з 2001 р. занесені до Реєстру сортів рослин України, також належать до північноамериканських глодів.

Збігнєв. Пагони колінчасті, брунатні, потім сірі, з численними колючками 5—6 см завдовжки. Листки великі, широкояйцеподібні, неглибоколопатеві, з гострою верхівкою і округлою основою, пилчасті, зверху голі, знизу опушені на жилках. Плоди кулясті, по 2 см в діаметрі, яскраво-червоні зі світлими цятками, середня маса — 3,5 г, найбільших — до 5 г. М'якуш соковитий, кислувато-солодкий, відмінного смаку. Строк достигання — середина серпня. Цінується за високі смакові якості та ранній строк достигання. Недолік — колючкуватість гілок, що заважає догляду за деревом та ручному збиранню плодів, але стиглі плоди легко обсипаються, тому можна їх струшувати.

Людмил. Пагони прямі, сірі, як правило, неколючі. Листки середньої величини, оберненояйцеподібні, інколи з неглибокими лопатями, з клиноподібною основою, пилчасті, зверху гладенькі. Плоди більш-менш кулясті, 2 см в діаметрі, світло-помаранчево-червоні зі світлими цятками, середня маса — 4,5 г, найбільших — до 10 г.

М'якуш соковитий, задовільного смаку. Строк достигання — кінець вересня. Цінується за великоплідність, тривалий строк зберігання плодів, відсутність колючок. Недолік — посередні смакові якості.

Шаміль. Пагони трохи колінчасті, брунатні, потім сірі, з нечисленними колючками 3—4 см завдовжки. Листки великі, широкояйцеподібні, з неглибокими лопатями, з гострою верхівкою і округлою основою, пилчасті, зверху шорсткуваті. Плоди кулясті, 2 см в діаметрі, червоні зі світлими цятками, з великими чашолистиками, середня маса — 4 г, найбільших — до 6 г. М'якуш соковитий, кислувато-солодкий, відмінного смаку. Строк достигання — кінець вересня. Цінується за великоплідність, добрий смак. Недолік — плоди мають доволі велику чашечку, що йде у відходи.

Недостатня поширеність садових глодів у культурі деякою мірою пов'язана з труднощами розмноження. Насіння глодів захищене міцною кісточкою, через що сходить лише на другий рік після висівання. Для прискорення проростання насіння кісточки скарифікують, застосовуючи хімічну обробку сірчаною кислотою. Сухі (!) кісточки заливають концентрованою сірчаною кислотою на 1—2 год., а потім швидко й ретельно промивають водою від обвуглених оболонок та залишків кислоти. Скарифіковане насіння висівають у відкритий грунт з осені або навесні після штучної стратифікації протягом 2—3 місяців за температури 0—5°С. Доброго ефекту можна досягти комбінуванням теплового та холодового етапів стратифікації. Позитивно впливає на схожість замочування насіння з недостиглих плодів в 1%-ному розчині азотнокислого калію. Порушити цілість кісточок можна намочуванням і підсушуванням насіння на сонці. Таке насіння добре виходить із стану спокою після холодної стратифікації і дружно сходить у рік сівби. За розмноження насінням слід враховувати, що значна кількість кісточок у глодів буває порожнистою.

У садівництві розмноження насінням застосовують, як правило, з селекційною метою та для вирощування підщепного матеріалу. Сорти перехреснозапильних рослин потребують вегетативного розмноження, бо їхнє насіннєве потомство дуже мінливе і не зберігає особливостей материнської рослини. У цьому відношенні глід є винятком, що може стати в пригоді садівникам-аматорам, які не мають досвіду щеплення або не можуть дістати сортових живців. Деякі великоплідні види глоду можуть формувати насіння без запилення чужорідним пилком і їхні сіянці добре наслідують ознаки материнської рослини. Проте сортові глоди слід розмножувати вегетативним способом. Тільки воно гарантує ідентичність вихідного сорту і його нащадків, які належать до одного клону. Крім того, щеплені саджанці починають плодоносити удвічі швидше, аніж сіянці, які вирощені з насіння.



Плодоношення сорту Людмил.

У присадибному саду дерева висаджують на відстані 3—5 м одне від одного. А тому, що багато видів глоду здатні плодоносити без перехресного запилення, то можна садити поодинокі дерева. Спеціального обрізування, окрім санітарного, рослини не потребують. Дерева з надмірно загущеною кроною слід проріджувати. У десятирічному віці дерева сягають висоти 4—5 м і дають по 7—12 кг плодів. Стиглі плоди збирають вручну або струшують. Шкідники і хвороби практично не завдають шкоди деревам і збитків, що дає змогу отримувати продукцію, не застосовуючи засобів хімічного захисту. Відмова від отрутохімікатів поліпшує стан довкілля, здешевлює продукцію та підвищує цінність екологічно чистих плодів, які є джерелом важливих біологічно активних сполук.

Плоди глодів не тільки смачні та поживні. Вони відзначаються вмістом ряду біологічно активних речовин, які забезпечують лікувально-профілактичний ефект, зокрема, за хвороби серця, гіпертонії, атеросклерозу, неврозів. Офіційна медицина застосовує настоянку квіток, а рідкий екстракт плодів входить до складу кардіовалену. У наш час, коли людина потерпає від поганої екології, постійного стресу та неякісного харчування, введення до раціону плодів глоду сприятиме поліпшенню здоров'я.

Автори шукають донорів великоплідності з метою селекційного поліпшення нової плодової культури. Просимо читачів повідомити нас про особливо великоплідні форми північноамериканських видів (діаметр плодів не менший 2,5 см).

В.М.Меженський,
Л.О.Меженська,
Артемівська дослідна станція розсадництва ІС УААН

Інтенсивний сад -



Взятися за перо мене спонукала стаття В.В.Тарасюка "Сад з раннім плодоношенням", № 12, 2000 р. Піднята тема дуже важлива для розвитку як колективних, фермерських, так і присадибних садів.

Протягом багатьох років садівництво України базувалося на екстенсивних технологіях. Переважна більшість плодових насаджень вирощувалась на сильнорослих (сіянцевих) підщепах. Дерева — великих розмірів, чимало низькопродуктивних і морально застарілих сортів, закладаються недостатньо якісним садивним матеріалом, із щільністю 300—400 дерев на гектарі, сади вступають у товарне плодоношення через 4—6, а то й 7—8 років після садіння, і мають урожайність 10—15 т/га (а в середньому по країні 4—4,2 т/га).

Такі сади потребують високих енергозатрат і трудових ресурсів на догляд та збирання врожаю і не забезпечують отримання конкурентноспроможної продукції.

Виходячи з традицій формового садівництва, де форма дерева була важливішою за ранній урожай, гадали, що крону дерева слід спочатку сформувати, створивши міцну її конструкцію і тільки потім допустити його до плодоношення. Ранній урожай вважався дуже шкідливим, бо ослаблює дерево, а прибуток отримували від реалізації міжрядних культур.

У той же час у країнах з високорозвинутим садівництвом розроблені і впроваджені інтенсивні технології, які за 2—3 роки після закладання саду гарантують отримання врожаю на рівні 25—40 т/га, а в період повного плодоношення — щороку 50—70 т/га високоякісних плодів.

Починаючи з 1994 р., в Україні у різних грунтово-кліматичних зонах було закладено близько 50 га інтенсивних дослідно-показових садів. Закладені вони голландськими саджанцями за голландською інтенсивною технологією, яка включає також систему зрошення і підживлення мінеральними добривами. Ця програма і дала змогу виявити ефективність, сильні та слабкі місця цієї технології в умовах нашої країни.

Ще й зараз через існуючий консерватизм продовжується масове закладання садів застарілих конструкцій з низькою врожайністю та пізнім вступом у плодоношення.

Не можна сказати, що в інтенсивної технології є щось принципово нове. Основні елементи відомі: карликова чи напівкарликова підщепа, високоінтенсивний сорт, оздоровлені кроновані саджанці, гарантоване водозабезпечення та удобрення, захист саду від шкідників і хвороб.

Розглянемо такі важливі складові агротехніки, як клонові підщепи, їх вплив на силу росту дерев і врожайність, вибір сорту, вплив якості саджанців та способу їх садіння на скороплідність і продуктивність насаджень, нові тенденції у формуванні й обрізуванні плодових дерев, утримання грунту та удобрення, нормування урожаю та інші передумови отримання високоякісної конкурентноспроможної продукції.

Підщепа для яблуні

Яку ж підщепу використати для інтенсивного саду? Клонові підщепи значно різняться між собою за силою росту, продуктивністю в маточнику, ступенем галуження, зимостійкістю та іншими господарсько біологічними ознаками. Продовжується інтенсивне вивчення їх сумісності, впливу на скороплідність, урожайність та якість плодів у щеплених на них сортів.

За силою росту клонові підщепи для яблуні поділяються на: а) суперкарликові (М20, М27, Р22 та інші), висота дерев до 21 % порівняно з сіянцями Антонівки звичайної; б) карликові (М9, Р2, Р60 та інші), висота дерев 21—40%; в) напівкарликові (М26, Р1, 62-396 та інші), висота дерев 41—60%; г) середньорослі (М7, ММ106, 54-118 та інші), висота дерев 61—80%; д) сильнорослі (ММ111, Р18, М11 та інші), висота дерев понад 80%.

Звичайно, вибирати необхідно слаборослу підщепу, бо дерева на ній ефективніше трансформуватимуть енергію сонячного світла в урожай плодів, а не в ріст листя, коренів і деревини.

Однією з найпоширеніших у світі клонових підщеп є тип М9 та її клони. Незважаючи на розгорнуту селекцію нових карликових підщеп, аналіз, проведений на XXIII Міжнародному конгресі з плодоовочівництва (*Італія, 1990 р.*), показав, що кожна з них щонайменше хоч за однією ознакою поступається підщепі М9. Дерева на цій підщепі рано вступають у плодоношення і мають добру врожайність вирівняних плодів високої якості, але для зберігання придатніші плоди середніх розмірів. Стійка проти кореневого раку, однак уражується борошнистою росою. Якірність слабка, необхідна постійна підпора. Зимостійкість добра, якщо належно дренований грунт. Критична температура грунту для коренів становить мінус 9,6°С. Чутлива до нестачі вологи, тому потребує належної боротьби з бур'янами.

Серед напівкарликових найбільш поширена підщепа М26, з проміжною між М9 та М7 силою росту, яка була впроваджена у виробництво в Англії в 1956 р. Забезпечує добру врожайність щеплених сортів і дуже привабливе забарвлення якісних плодів, які добре зберігаються, і подібні до вирощених на підщепі М9, але у перші роки потребує підпори і є претендентом на заміну М9 на недостатньо родючих грунтах.

Із середньорослих найперспективніша клонова підщепа М7. Понад 20 років її вивчали в Інституті зрошуваного садівництва (*Мелітополь*) і вона отримала високу

- сад з раннім плодоношенням

оцінку вчених за відмінні характеристики. М7 більш морозостійка, ніж М9, менш вибаглива до грунтів і вологи, що має неабияке значення для поширення в більш північних і східних регіонах України, де не виключена можливість підмерзання кореневої системи підщепи М9.

Основними вимогами до інтенсивного яблуневого саду вважають ранній і високий урожай плодових дерев. Закладання таких садів і формує попит на якісний садивний матеріал. На сьогодні садивний матеріал, що вирощується в Україні, здебільшого не відповідає вимогам інтенсивного садівництва. Стався розрив між науково-дослідними закладами, які займались оздоровленням високопродуктивних сортів і клонів та плодорозсадницькими господарствами, де розмножували якісний садивний матеріал.

Велику увагу приділяють вирощуванню якісного садивного матеріалу в зарубіжному садівництві. Найбільш поширені кроновані однорічки і дворічки з однорічною кроною — так званий Кніп-Баум, що у перекладі з голландської означає "квітуюче дерево", на безвірусній основі, яка забезпечує 20%-ний приріст урожаю порівняно із звичайними.

У плодовому розсадництві зникло поняття "сівозміна". Тепер розсадники найчастіше закладають на орендованих землях, де щонайменше двадцять років не вирощувались плодові дерева чи саджанці.

Значний попит на кронований садивний матеріал пов'язаний з тим, що такі саджанці забезпечують урожай з першого чи другого року садіння, у перші 8 років плодоношення він збільшується на 20% порівняно з некронованими. Перевага віддається саджанцям, заокульованим у розсаднику на висоті 15—25 см від умовної кореневої шийки, діаметр штамба понад 12—15 мм (вимірюється на висоті 10 см над місцем щеплення), які мають 5—6 бічних гілок завдовжки 30—40 см, та його висотою 80—120 см з добре розвинутою кореневою системою.

Одна з досить поширених помилок садівників, яку можна спостерігати у багатьох садах, — занадто глибоке садіння дерев, коли місце щеплення у грунті. Наслідком є насамперед нерівномірний ріст дерев. Адже, утворюючи придаткові корені над місцем щеплення, наприклад, дерево на карликовій підщепі росте так, ніби цієї прищепи взагалі не було. У таких дерев позитивний вплив підщепи на ріст і плодоношення взагалі може бути втрачений, плоди нерідко невирівняні і недостатньо забарвлені.

"Високе" окулірування з подальшим незаглибленим садінням саджанця в сад (оптимальний варіант не менше 10 см від місця щеплення над рівнем грунту) зменшує силу росту дерев, компенсуючи дещо більшу (на 20%) сильнорослість оздоровленого садивного матеріалу, та прискорює вступ у плодоношення. Дворічні саджанці з однорічною кроною "Кніп-Баум" забезпечують урожай уже з першого року після садіння, і порівняно з кронованими однорічними з аналогічним ступенем галуження і діаметром штамба мають вищу на 24—78% продуктивність насаджень яблунь і є помітною навіть на 6-й рік після садіння. Однак при такому "високому" садінні карликові дерева мають меншу якірність (гірше утримуються в грунті) та потребують обов'язкового встановлення підпор (жердин) біля кожного дерева чи шпалери. Підпори необхідні також і для дерев на напівкарликових підщепах, хоч би на час формування крони. Висота кілка має становити 2—2,5 м, а діаметр у нижній частині — 6—8 см. Кілки для підтримування дерев повинні бути міцними і захищеними від гниття на 15—20 років — це забезпечується просочуванням їх креозотом. Забивають кілки на глибину 50 см з боку переважаючих вітрів на відстані 10—15 см від саджанця, запобігаючи таким чином обдиранню кори. Кілки краще встановлювати до садіння дерев.

Крона плодового дерева

Формування крони й обрізування дерев мають вирішальний вплив на ріст, урожайність насаджень і якість плодів.

Відомо, що найпродуктивнішою буде крона, коли сонячне проміння проникає в усі її частини. Продуктивним вважається сад, що насичений листками і плодами, а не багаторічною неплодоносною деревиною. У звичайних насадженнях на сильнорослих підщепах переважна кількість фотосинтетично активної радіації витрачається на ріст багаторічної деревини і лише 20% — на формування плодів. Водночас у високоінтенсивних садах, де з багаторічної деревини є лише стовбур, на якому розміщені плодоносні гілки, близько 80% продуктів фотосинтезу витрачається на ріст плодів і плодоносної деревини і лише 20% — на збільшення маси стовбура і кореневої системи.

Цьому в інтенсивних садах на карликових підщепах відповідають різні модифікації веретеподібних крон (залежно від щільності садіння), які докладно висвітлені у вітчизняній літературі. Формування та обрізування дерев з веретеноподібною кроною у насадженнях на карликових підщепах базується на таких основних засадах:

- сформоване дерево має форму конуса та вигляд ялинки, основою конструкції є вертикальний провідник (стовбур), виведений до висоти 2—2,5 м;
- усі бічні гілки значно тонші від провідника і відходять від нього під великими кутами;
- провідник дерева є постійним, на ньому на висоті 50—60 см, а за останніми даними 80—110 см від поверхні грунту розташований перший ярус з 3—4 напівскелетних гілок, а вище — лише плодоносні, не старші 3—4-річного віку. Так створюється крона, що має контур подовженого конуса з шириною основи 1,25—2 м.

Формування й обрізування мусять сприяти якнайшвидшому вступові дереву у плодоношення. Якщо дерево дасть урожай у перший чи найпізніше у другий рік після садіння, то саме плодоношення гальмуватиме подальше розростання крони. Доведено, що утворення кожного кілограма яблук гальмує приріст 5 погонних метрів у кроні.

Чим же загрожує невчасний вступ дерев у плодоношення в інтенсивному карликовому саду? По-перше, економічними втратами. По-друге, подовжується період інтенсивного росту дерев. Незабаром крони заповнять відведене їм схемою садіння місце, що призве-



де до надмірного загущення саду. За цих умов генеративні бруньки не закладатимуться. Як вихід із такого стану — доводиться застосовувати інтенсивне обрізування, але воно знову викликає ріст. І так по замкнутому колу і, як наслідок, — вирубують через одне дерево в ряду.

Обрізування надземної частини дерев після садіння, ще донедавна вважалось обов'язковим. Мовляв, інакше дерева не приживуться або, в кращому випадку, не сформують крони. У сучасних інтенсивних садах на карликових і напівкарликових підщепах крону молодих дерев формують насамперед пригинанням пагонів. Обрізування тут обмежується до мінімуму, практично без застосування секатора. Це радикально послаблює ріст дерева. Більш інтенсивно обрізують тільки після вступу в повне плодоношення. Подальшого обмеження росту досягають перенесенням строків обрізування.

Зимове обрізування карликових дерев проводиться переважно в нижньому ярусі крони і полягає, головним чином, у освітленні, видаленні занадто сильних гілок, які за товщиною у місці відходження перевищують більше половини діаметра провідника, уникаючи будь-якого укорочення пагонів, щоб не спричинити активізації ростових процесів. Видаляючи гілки, переважно залишають так званий косий сучок заміщення, сприяючи виростанню пагонів із сприятливими кутами відходження.

Для відновлення конусоподібного вигляду верхньої частини крони і подальшого обмеження ростових процесів переносять строки обрізування дерев на початок вегетації (після цвітіння), адже обрізування у цю пору на 20—30 % послаблює приріст. За надмірної інтенсивності ростових процесів обрізування варто перенести на другу половину травня, не пізніше як через два тижні після цвітіння. Відтягування строку обрізування до червня може спричинити здрібніння плодів. У той же час пізньолітнє обрізування, після другої половини липня, такої небезпеки не створює, а поліпшує доступ світла усередину крони, сприяючи кращому забарвленню яблук.

Описані способи формування і обрізування застосовують для гальмування інтенсивного росту пагонів. Проте у дерев яблуні на карликових і напівкарликових підщепах ріст часто буває надто слабким. У такому разі для його посилення звичайно використовують традиційне вкорочення пагонів.

У загущеному інтенсивному саду сильні розгалуження чи сильні прирости непотрібні, бо тут просто немає місця для великих крон. Оптимальною довжиною однорічних приростів вважається 20—30 см.

Щорічним обрізуванням після закінчення формування підтримують рівновагу між ростом і плодоношенням дерев, утримують крону у визначених розмірах та формі, що забезпечує отримання плодів високої якості. Коли дерево досягне висоти 2—2,5 м, провідник видаляють переведенням на бічну гілку, яка росте похило вгору. Сильні пагони, які потім відростають у верхній частині крони, видаляють на початку серпня або навесні наступного року. Для гальмування утворення вовчків на верхівці стовбура варто залишити одну однорічну гілку, яка тимчасово виконуватиме функцію лідера. Наступного року, а ще краще після 1—2 років плодоношення, його заміщують іншим пагоном.



Проріджения зав'язі

Поряд з обрізуванням дерев проріджения зав'язі вважають одним з найважливіших заходів догляду за плодовим садом, завдяки чому досягаються регулярне плодоношення, висока товарна якість і оптимальні розміри плодів, добре їх забарвлення й рівномірніше достигання.

Відомо, що генеративні бруньки формуються з червня до кінця вересня й закінчується цей процес у ранньовесняний період наступного року, спочатку на коротких плодоносних гілочках-кільчатках, а потім на довших — списиках і прутиках. Цей процес не відбувається поблизу місць розташування зав'язі і плодів, насіння яких виділяє відповідні "гальмівні" гормони (природні регулятори росту), та перехоплює необхідні для формування генеративних бруньок поживні речовини. Перехід до періодичного плодоношення може спричинюватися слабким ростом дерев, нестачею у грунті вологи і поживних речовин та занадто щедрим плодоношенням дерев у попередньому році.

У випадку закладання генеративних бруньок на приростах поточного року на периферії, де процес диференціації розпочинається і відбувається досить пізно (серпень-вересень), необхідна відносно суха й сонячна погода. Однак, якщо в кінці літа погода дощова і похмура, формування генеративних бруньок на приростах поточного року уповільнюється. Тож не посуха, як звичайно пояснюють, а надмірні опади, холодна погода і нестача сонячного освітлення негативно впливають на формування генеративних бруньок наприкінці літа. Тому при значних дозах поливу, особливо під кінець вегетації, молоді дерева яблуні чудово ростуть, проте утворюють менше генеративних бруньок і квіток, ніж дерева без зрошення.

Проріджения зав'язі хімічними препаратами — один із основних методів регулювання плодоношення. На проріджения зав'язі більшість сортів яблуні реагує позитивно і виконувати його занадто пізно недоцільно. Хоч видалення частини зав'язі навіть у кінці липня за сприятливих умов поліпшує якість залишених на дереві плодів, однак інша, не менш важлива мета, — вирівнювання врожайності в суміжні роки (тобто запобігання періодичності плодоношення) — може бути досягнута тільки тоді, коли надлишок зав'язі видаляти незабаром після цвітіння.

Одразу після закінчення цвітіння хімічне проріджування зав'язі проводять із застосуванням нафтилоцтової кислоти чи її солей. Під їх впливом припиняється процес формування насіння в активно ростучих плодах і блокується виділення гормонів, які забезпечують утримання зав'язі.

Помоніт Р-10 вважається одним з кращих препаратів для проріджування зав'язі яблуні. Обробку насаджень помонітом розпочинають одразу після опадання квіткових пелюсток у концентрації 40 міліграмів на 1 л води. Помоніт ефективно діє за температури 15—22°С і при підвищеній вологості повітря. Добре поглинання препарату і його ефективна дія забезпечується обприскуванням у вранішні часи.

Проріджувати зав'язь на початку опадання квіткових пелюсток, коли закінчиться процес зав'язування плодів у найбільш сильних квіток, рекомендується виконувати 3—4%-ною сечовиною. Занадто висока концентрація препарату може спричинити опіки верхівок пагонів, дірчастість листків і квіток, однак ці прояви швидко зникають. Кращі результати отримують за прохолодної і похмурої погоди та тривалого періоду цвітіння дерев.

Після хімічного проріджування зав'язі деякі сорти потребують корекційного прорідження, яке виконується вручну увесь червень і липень, а іноді й у серпні, зриванням дефективних та недостатньо сформованих плодів.

Підбір сорту для садівника завжди є нелегким рішенням, результати якого виявляються тільки через декілька років. Вдалий вибір забезпечує виробничий і фінансовий успіх господарювання. Крім того, враховуються особливості погодно-кліматичних умов господарювання, кількість сонячних днів протягом року, небезпека пошкоджень низькими температурами в зимовий період та приморозками навесні, а також імовірність надто високих температур в літній період.

Доцільно використати насамперед економічно вигідні скороплідні сорти яблуні зимового строку достигання, високотоварні літні та осінні, які користуються підвищеним попитом на ринку, транспортабельні і добре зберігаються.

В Україні створена і впевнений — незабаром істотно розшириться група скороплідних сортів з компактним габітусом дерев, щедрим і регулярним плодоношенням, зокрема з активним закладанням генеративних бруньок на однорічних приростах, з високою товарністю плодів і здатністю до зберігання. До таких сортів передусім належать пізньозимові зі строком зберігання до 9 місяців — Росавка, Аскольда, Катерина, Підзамче, Фіалка; до 8 місяців — Радогость, Новосілківське зимове, Незалежність, Орнамент; зимовідо 6—7 місяців — Елегія, Горинь, Світлиця та осінній сорт Теремок тощо.

У небагатьох на присадибних ділянках поряд з місцевими сортами можна побачити в насадженнях провідні сорти світової селекції, наприклад Джонаголд та його клони, Ельстар, Чемпіон, Еліза, Арлет, Фієста, Пінова, Гала Маст, Рубінетте, Фуджі, Лігол, Редчіф, Флоріна, Голден Делішес Рейнджерс, Мутсу та інші, які пройшли випробовування в різних грунтово-кліматичних умовах України і добре себе зарекомендували, формуючи сталу урожайність плодів високих смакових якостей.

Зрошення

Зрошення насаджень є важливим фактором у технології інтенсивного садівництва. Оптимальне водозабезпечення плодових дерев на карликових підщепах сприяє отриманню плодів відповідних розмірів, однак надмірне поливання активізує ростові процеси й погіршує забарвлення та зберігання яблук. Широко запроваджуються системи краплинного зрошення у поєднанні з удобренням — так звана фертигація, а також підкроновим чи надкроновим дощуванням і на невеликих площах (присадибних ділянках) — вручну. Особливо ефективне дрібнодисперсне надкронове дощування в період весняних нічних приморозків для запобігання пошкоджень квітуючих дерев.

Дерново-перегнійна система утримання грунту у міжряддях, яка сприяє кращому забарвленню плодів, передбачає утримання вільними від рослинності приштамбових смуг шириною для карликових дерев щонайменше 0,8 м. Цього досягають застосуванням гербіцидів (раундап, баста і керб). Після садіння саджанців у грунт і поливання приштамбові круги мульчують гноєм або перегноєм, торфом, сіном, соломою. Товщина шару мульчі — 10 см. Для запобігання опікам свіжий гній не повинен дотикатися до штамбів дерев. Застосування мульчі дає змогу підтримувати найбільш сприятливий водний і температурний режими грунту, особливо у зоні коренеутворення.

Захист саду

Захист саду від шкідників та хвороб є одним з найважливіших факторів підвищення врожайності та поліпшення якості плодів.

Особливого значення треба надавати обробітку грунту, механічно знищуючи личинки, які часто гинуть, навіть за незначних ушкоджень, та внесенню фосфорно-калійних добрив, що підвищують стійкість рослин проти збудників хвороб.

За знищення опалого листя ліквідуються жуки і збудники хвороб, під час зшкрібання і знищення старої відмерлої кори ліквідуються шкідники, що зібралися під нею на зимівлю (гусениці яблуневої плодожерки, плодової чохликової молі, брунькової вертунки, жуків довгоносиків тощо). Проти яблуневої плодожерки у період опадання зав'язі доцільно застосовувати ловчі пояси, використовуючи папір, мішковину, стружку чи солому. Застосовують також дезорієнтацію самців плодожерки, розміщуючи в саду дифузори із запахом самок. Відчуваючи звідусіль цей запах, самці не можуть знайти самок і не відтворюють популяції шкідників.

У зимово-весняний період варто звернути особливу увагу на обов'язкове біління штамбів дерев (вапняним молоком з додаванням 3 % мідного купоросу) від сонячних опіків. Адже на місці опіку кора відмирає і у тріщини проникають шкідливі організми.

За наявності загрози від шкідників і хвороб застосовуються хімічні засоби захисту — інсектициди, фунгіциди та акарициди. Пестициди слід добирати з таким розрахунком, щоб вони були найбільш ефективними проти найпоширенішого шкідника чи збудника хвороби і у той же час обмежували розвиток популяцій інших шкідливих організмів, які виявлені в насадженнях. У боротьбі з паршею системні препарати скор, топаз і рубіган не слід застосовувати перед дощем, вони легко змиваються, а краще у похмурі дні, ввечері або вночі, щоб вони не розкладалися під впливом сонячного світла. У той же час постійне застосування таких препаратів призводить до утворення стійких проти них рас грибів. Щоб запобігти виникненню стійкості (резистентності) шкідників проти пестицидів, необхідно вести ротацію (змінне використання) препаратів з різними механізмами токсичної дії. Досить швидко стають резистентними проти пестициду кліщі й попелиці, у яких відмічена стійкість навіть проти синтетичних піретроїдів.

Високоефективні інсектоакарициди аполо чи інсегар дають змогу значно обмежити кількість обприскувань, що зменшує їх накопичення в плодах, а також появу стійких рас шкідників. Деякі синтетичні піретроїди (анометрин, арріво, децис) не слід застосовувати в сильно уражених кліщами насадженнях, проти яких ці препарати малоефективні, до того ж вони шкодять корисній ентомофауні. Якщо навесні в холодну погоду застосування піретроїдів неминуче, оскільки інші препарати неефективні, то потрібно використати карате або талстар, яким у певній мірі притаманна й акарицидна (протикліщева) дія.

Наведені у системах захисту норми витрати пестицидів не треба знижувати, бо це призведе до появи стійкості проти них у шкідників та збудників хвороб. Не слід їх і збільшувати, негативно впливаючи на корисну ентомофауну та плодові рослини. Крім того, це економічно невигідно та екологічно небезпечно.

Висновки. У журнальній статті неможливо детальніше зупинитися на всьому технологічному ланцюжку вирощування плодів. Тому я обмежувався лише концептуально-методичними порадами щодо принципових положень.

Беручи за приклад голландське чи польське садівництво, одні технологічні моменти можна наслідувати, а інші необхідно пристосовувати до місцевих умов. Моя мета — ознайомити власників присадибних ділянок, які займаються вирощуванням яблук та інших плодів, з тим новим, що відбувається у світі і в якому напрямі розвивати власне садівництво.

Мої поради: на чорноземах слід закладати сади на карликовій підщепі М9 або садити напівкарликові дерева, які дають добрі результати; на недостатньо родючих грунтах, легкого механічного складу, на піщаних грунтах слід використовувати підщепу М7.

Сформувати веретеноподібну крону скороплідними високопродуктивними сортами, плоди яких мають привабливий вигляд, високі смакові якості і тривалий строк зберігання. Схему садіння в цьому випадку пропоную 4—3,5×2,5—2 м залежно від сили росту помологічного сорту, родючості і фахової підготовки садівника.

В інтенсивному садівництві успіх значною мірою залежить від сильного вихідного матеріалу. На жаль, у вітчизняних плодорозсадниках ще бракує безвірусних маточно-сортових садів та маточників вегетативно розмножуваних підщеп.

Тому для придбання саджанців, котрі відповідають світовим вимогам інтенсивного садівництва, ми, на жаль, можемо скористатися послугами лише окремих прогресивних садівників.

В.Ф.Левенець,
м.Кривий Ріг

Два способи зберігання плодів

Фрукти та овочі зберігаються тривалий час, якщо їх обробити розчином формаліну або марганцевокислого калію, а також обкурити сіркою.

Так уже побудована природа, що на всіх рослинах, а на плодах особливо, оселяються не тисячі, а мільярди мікробів. Для фруктів та овочів найнебезпечніші гнилотворні мікроби. Досить найменшої подряпини чи проколу шкірки, як яблуко чи груша, помідор чи баклажан втрачають лежкість, загнивають і псуються.

Отже, щоб подовжити лежкість і зберігання плодів, будь-то фрукти чи овочі, треба, по-перше, відбирати для зберігання не пошкоджені, а, по-друге, знезаразити їх, тобто дезінфікувати. У домашніх умовах це дещо складно, але можливо, якщо застосувати ефективні дезінфікуючі засоби.

Такими засобами можуть бути спирт, оцет, марганцевокислий калій (марганцівка), формалін, їдкий натрій, бордоська рідина та інші розчини і сполуки, які убивають мікробів, не шкодять плодам і не накопичуються в них.

На практиці випробував багато різних засобів знезараження плодів, а також способів їх застосування. Виявилось, що, скажімо, яблука найкраще зберігаються, якщо на 2—3 хв. занурити їх у 96%-ний спирт, а потім викласти на полиці чи пошарово скласти в ящики. Те ж саме можна сказати про овочі, зокрема помідори та баклажани. Розчин марганцівки (фіолетовий) знезаражує плоди через 8—10 хв., а 10%-ний розчин формаліну — через 5—6 хв. Плоди можна вмокнути в розчин або обтирати тампоном. Обсушені, вони зберігаються досить тривалий час.

Ефективними для знезараження плодів є також оцет та бордоська рідина. Їдкий натрій залишає неприємний запах, а запах формаліну вивітрюється, як тільки плід обсохне після обробки.

То ж спинився на двох дезінфікуючих засобах: формаліні та марганцівці, хоч мають, як кажуть, право на застосування оцет і спирт. Останній, правда, дорожчий і швидко випаровується. Щодо перших двох, то вони надійні й зручні для обробки навіть великої кількості фруктів та овочів.

Саме так, бо крім яблук та груш, дезінфікував огірки, помідори, баклажани, солодкий перець, кабачки. Найкраще зберігаються після обробки баклажани та помідори, особливо пізньоосінніх сортів, а також солодкий перець. Огірки — в'януть і швидко жовкнуть, а кабачки непомірно тверднуть, стають непридатними для переробки чи споживання.

Тривалість обробки як фруктів, так і овочів формаліном — 5 хв., а марганцевокислим калієм — 10 хв. Але в кожному окремому випадку тривалість обробки краще визнача-



ти за товщиною шкірочки плоду. Для твердошкірих — повна норма, а для тоненької шкірочки досить 2—3 хв. Плоди зберігаються однаково добре. Баклажани, наприклад, можуть зберігатися до квітня наступного року, звичайно у прохолодному і добре провітрюваному приміщенні (погріб, комора тощо).

Другий спосіб надійного зберігання овочів та фруктів — обкурювання їх парою і димом жовтої сірки. Обробку можна проводити безпосередньо на полицях, у ящиках чи контейнерах.

Для цього сірку запалюють у невеличкій посудині, бляшаній, і за допомогою вентилятора на невеликих обертах спрямовують потік на плоди. Але тут слід застерегти: дим сірки треба обов'язково розвіювати, бо згущений обпікає плоди, залишаючи на шкірці чорні шрами. Плід, правда, не загниває, але втрачає товарний вигляд.

Цей спосіб ефективний і тоді, коли приміщення, де зберігаються овочі та фрукти, добре обкурити сіркою (при зачинених дверях) протягом доби. Запах диму швидко вивітрюється, а плоди добре зберігаються. Це особливо зручно, коли закладено на тривале зберігання багато плодів.

Зрозуміло, що як перший, так і другий спосіб знезараження плодів від бактерій не збільшує і не подовжує їх природної біологічної лежкості. Бо, якщо лежкість певного сорту, скажімо яблук, у межах одного-двох місяців, то чим би не обробляв чи обкурював їх, п'ять місяців вони лежати не будуть. А ось від гнильних бактерій у такий спосіб плоди можна надійно захистити. І вони досить тривалий час не втрачають своєї природної біологічної свіжості.

Думаю, ці нескладні способи надійного зберігання плодів варті уваги. Тим більше, що вони не потребують великих затрат коштів та праці.

Г.А.Скоряк



Щоб у хаті було тепло й сухо

З великою увагою та співчуттям прочитав лист читача про сирість у будинку. Це дуже серйозна проблема, з якою в останні роки стикається все більше людей. Газ, вугілля, електроенергія невпинно дорожчають, а, значить, все більше й більше громадян, економлячи паливо, живуть у холодних приміщеннях.

Через підвищену вологість пліснявіють стіни, шпалери і речі, руйнуються стіни глинобитних будинків, псується дерев'яна підлога (заводиться грибок), матраци та постільна білизна вологі й холодні.

У мешканців такого будинку знижений імунітет, і вони, як правило, хворіють на різні алергічні хвороби, бронхіт, астму. Повітря там завжди затхле.

У цієї біди (а це біда) — є причини, наслідки і порятунок.

Причини: Читач правильно встановив одну з причин цієї напасті — стіни кам'яні, а тому холодні. Мало того, холодна стіна просочується вологою і стає ще холоднішою, а в сильні морози промерзає наскрізь і мешканці такого будинку фактично живуть у льодяному мішку.

Але будинок був би сухий, якби в ньому ніхто не мешкав, бо на стінах конденсується волога, що занесена в приміщення і виділена самим господарем і членами його сім'ї.

Якщо під час приготування їжі википіло тільки 1 л води (за день значно більше), на стінах осідає 1 л конденсату. Коли ретельно помити підлогу у відрі лишиться на 2 л води менше, а це ще 2 л конденсату на стінах.

Якщо є газова плита, то спалений один кубічний метр газу також дасть 1 л вологи. Відра з водою, кімнатні квіти — все це випаровує вологу. Мало того, сама людина за добу видихає не менше півтора літра води (це дуже добре видно на морозі).

Де ж вихід? А то читач подумає, що вже й дихати в хаті не можна.

Що ж потрібно зробити?

Насамперед слід утеплити стіни й стелю. За найсучаснішою технологією стіни можна обклеїти пінопластом (якщо є кошти), по ньому наклеїти пластикову сітку, а поверх всього накидати декоративну штукатурку. Так будуються нині елітні котеджі.

Можна просто обмурувати стіни ще в півцеглини легкою щілястою (дірчастою) цеглою. І можна, врешті-решт, зробити загату із соломи, очерету, листя і подібного теплоізоляційного матеріалу (так робили наші діди й прадіди, і не мерзли).

Утеплення стелі

Дуже добре, якщо ви на горищі зберігаєте сіно, солому — це дуже добрий теплоізолятор. Тільки не забувайте про пожежну безпеку! Якщо ж худоби в господарстві немає, то стелю можна засипати тирсою або звичайним листям. Шар листя завтовшки всього 30 см має таку ж теплоізоляційну здатність, як цегляна стіна товщиною 1 м. (У декого прекрасно перезимовують бички у маленьких сарайчиках, виготовлених практично із однієї соломи або листя).

А влітку, використовуючи теплі погожі дні, слід сушити стіни, так само, як сушать новозбудовані будинки. Для цього двері й вікна, а особливо лаз на горище повинні бути якомога більше відкриті.

Не завадило б для дезінфекції побілити весь будинок зсередини свіжим вапном, додавши трохи мідного купоросу. Це знищить пліснявy.

Вентиляція

Над газовою плитою обов'язково треба встановити витяжку, в усіх кімнатах і особливо в кухні — витяжні канали з решітками. Під час приготування їжі, зокрема, коли щось випікається на газовій плиті, двері із кухні в жилі кімнати повинні бути закритими, тому що в цей час на кухні найтепліше і конденсат осідає в холодніших кімнатах.

У житловому приміщенні обов'язково має бути достатній повітрообмін, тобто відпрацьоване повітря видалятися, а на його місце надходити свіже й чисте з достатньою кількістю кисню.

А для цього потрібно краще обігрівати будинок (більше витрат на опалення — менше на ліки!), тому що проживання в приміщенні із застійним затхлим повітрям, в якому обмаль кисню, за поганого одноманітного харчування, нестачі вітамінів є основними причинами хвороб, на які хворіє населення наприкінці зими.

М.І.Петренко



Добрий день, шановна редакціє журналу "Дім, сад, город"!

Своїм дописом хочу відповісти на лист, що його надруковано в журналі "ДСГ" № 2–3 за 2000 рік "Хочемо їздити у фаетоні" сім'ї Моргунів із Житомирщини. У цьому номері журналу подано й креслення та детальний опис подільського воза.

Як змайструвати бричку

Деталі й окремі вузли брички де в чому відрізняються від воза, тому що подільський віз призначений для перевезення вантажів, а бричка для перевезення людей і негабаритних вантажів.

Будова рами цілком не схожа на раму воза, а тому хочу дати її креслення.

Бричку одно- чи парокінну може виготовити кожний, хто обізнаний з токарним, слюсарним і теслярським ремеслом середньої кваліфікації.

Передні та задні насади теж мають відмінності від подільського воза, а тому подаю їхнє креслення.

Задню частину брички можна виготовити з оцинкованого заліза або робити дерев'яні тафлі, які обробляються кольовками і розписуються або кільцями електродрелькою, або розмальовуються олійними фарбами під тюльпани чи троянди.

До кутника рами пригвинчено бруски з твердої породи дерева 40х40 мм. Ресори закріплено так, як в автомобілі. Над колесами поставлено щитки.

Ресори складаються з п'яти листів, які можна виготовити із пружинного стального заліза, або використати ресори із легкових автомобілів типу "Москвич", "УАЗ", "Волга" та сільськогосподарських машин, які є на тракторних станах чи в гаражах автопарків.

Довжина від осі до осі — 1450 мм; довжина корінного листа — 900 мм; діаметр задніх коліс — 750 мм; діаметр передніх коліс — 670 мм; колеса на втулках з підшипників по товщині осі; шпиць по 9 шт в одному колесі.

Колеса потрібно виготовляти з обода, який за товщиною і шириною на 10—15 мм менший від обода воза, а шину теж потрібно звузити на 10—15 мм, буде кращий вигляд і менше чіплятиметься болота під час їзди в негоду.

Хто з умільців виготовлятиме бричку і щось буде не дуже зрозуміло з моїх креслень, будь ласка, звертайтеся до мене. Допоможу порадою.

Хто недалеко проживає від Вінниччини, може прибути до мене. Вузлова залізнична станція Жмеринка. Автобуси на Дубову щопонеділка, четверга, п'ятниці та в суботу і неділю.

О.С.Юрченко,
с. Дубова
Жмеринського району
Вінницької області, 23110

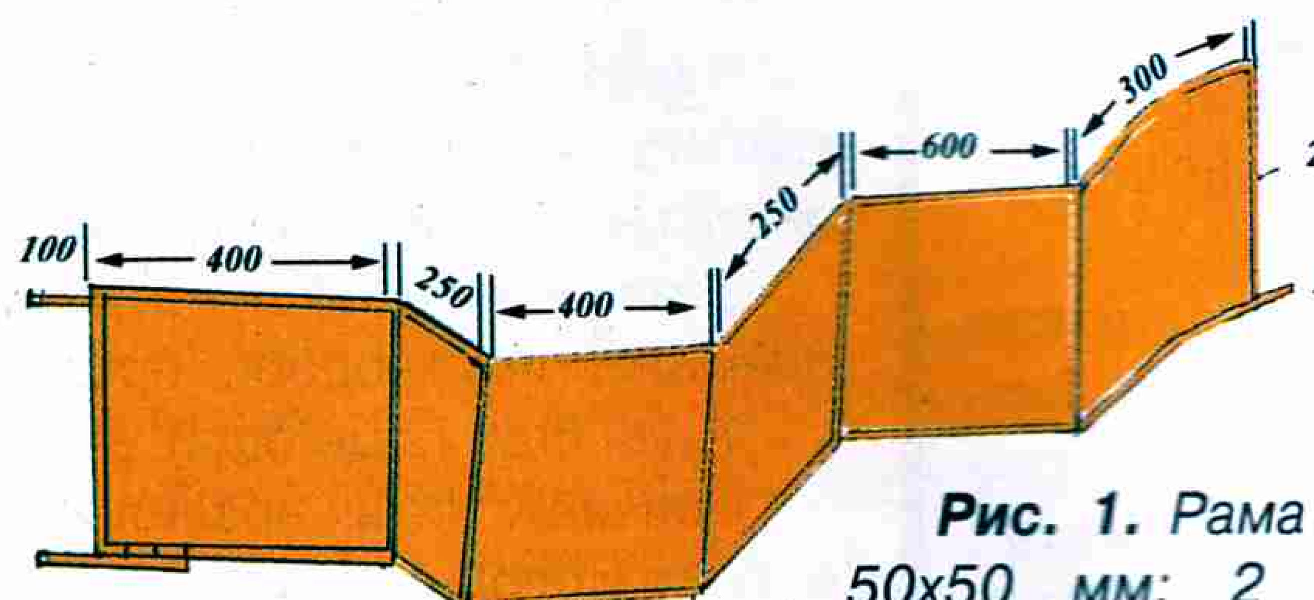


Рис. 1. *Рама зварна: 1 — кутник 50х50 мм; 2 — поперечина — металева пласка смужка 6х30 мм; 3 — смужка 20х50 мм для кріплення задньої ресори. Металева пласка основа (розміри в міліметрах).*

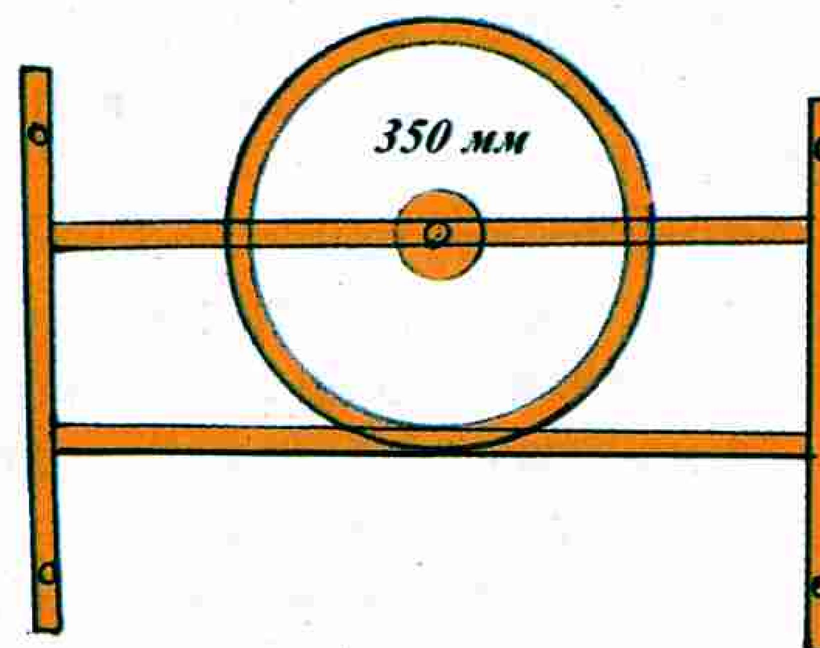


Рис. 2. *Насад верхній: круг із смужки товщиною 15—20 мм, центральна смужка теж товщиною 15—20 мм, до якої приварено втулки для проходження стержня. Розпірки можна виготовити з будь-якого металу.*

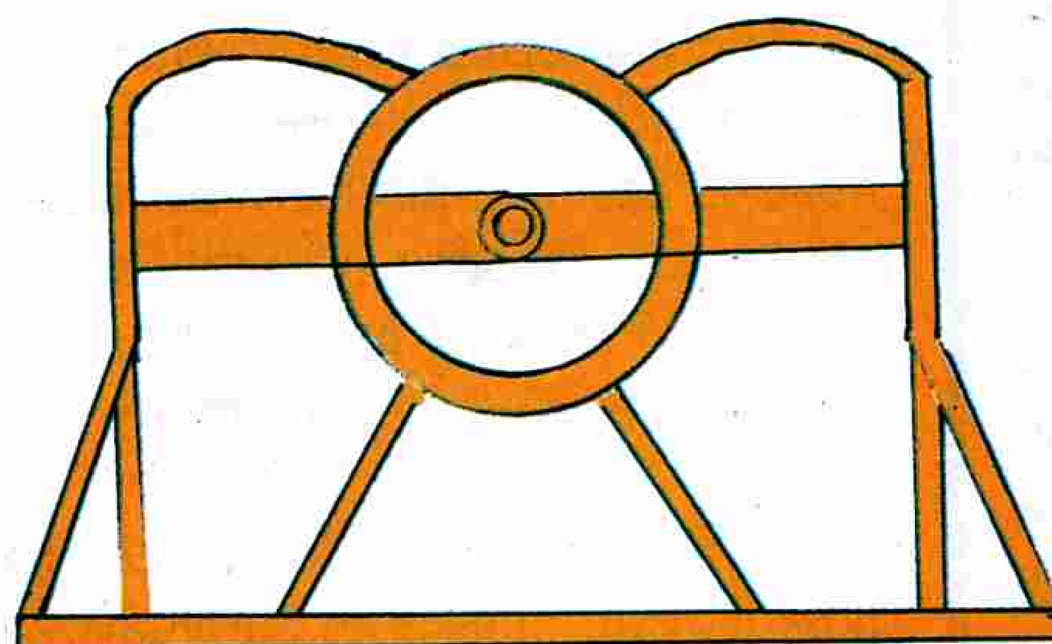


Рис. 3. *Насад нижній, виготовлений із металу, що відповідає верхньому насаду.*

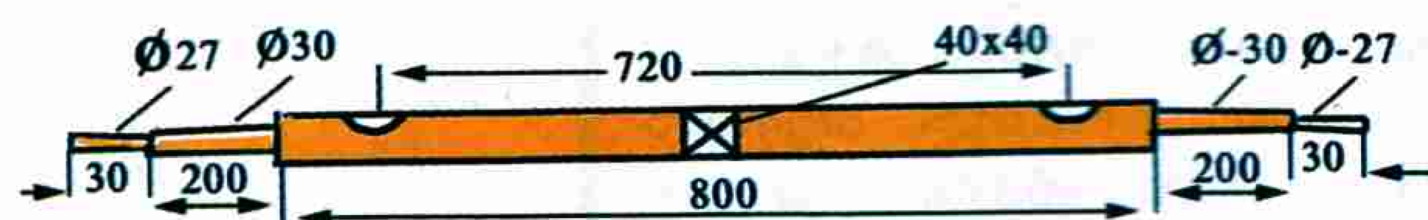


Рис. 4. *Осі брички (розміри в міліметрах).*

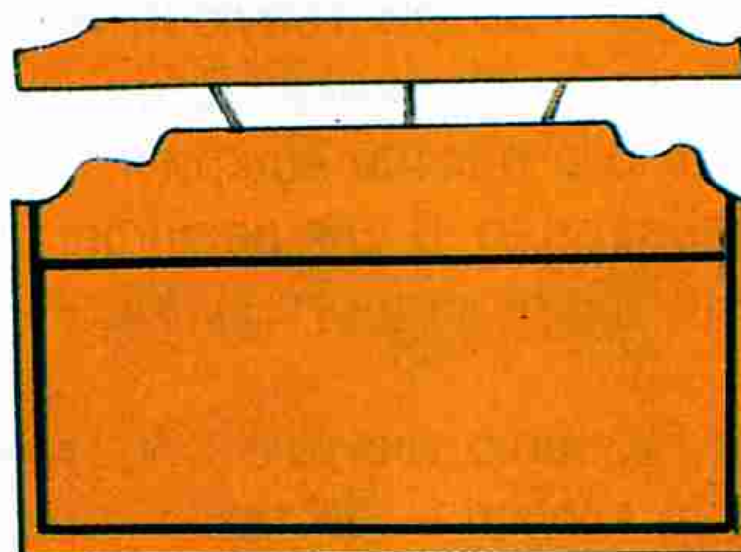


Рис. 5. *Вигляд брички ззаду.*



Рис. 6. *Вигляд брички з правого боку. До кутника рами пригвинчено бруски з твердої породи дерева 40х40 мм, як в автомобілі. Над колесами поставлено щитки.*

Лещата верстакові

Пропонується п'ять варіантів лещат сувенірних та промислово-виробничого призначення. Виходячи з конкретних умов та призначення вони можуть використовуватися для обладнання цехів, лабораторій, майстерень, гаражів, госпблоків, а також вдома, на транспортних засобах.

Відмітні ознаки запропонованого виробу від відомого прототипу виявляються в таких властивостях, як міцність, довговічність, ремонтопридатність і зручність в експлуатації.

Варіанти зразків лещат представлені на кресленнях.

Лещата складаються з основи 1, нерухомого корпуса 2 і рухомого корпуса 3 із щічками 4 і 5, що мають знімні губки 6 і 7. Зближення і розсування рухомих губок відносно нерухомих забезпечуються гвинтовою парою із гвинтом 8 і гайкою 9. Гвинт 8 має рукоятку 10. Зверху встановлено опірний майданчик 11.

Сувенірні варіанти мають струбцини для встановлення на верстаку або на столі: за варіантом 1 струбцина 12 виконана незнімною, а за варіантом 5 — лещата мають знімну струбцину 13, яка може використовуватися і як окрема частина.

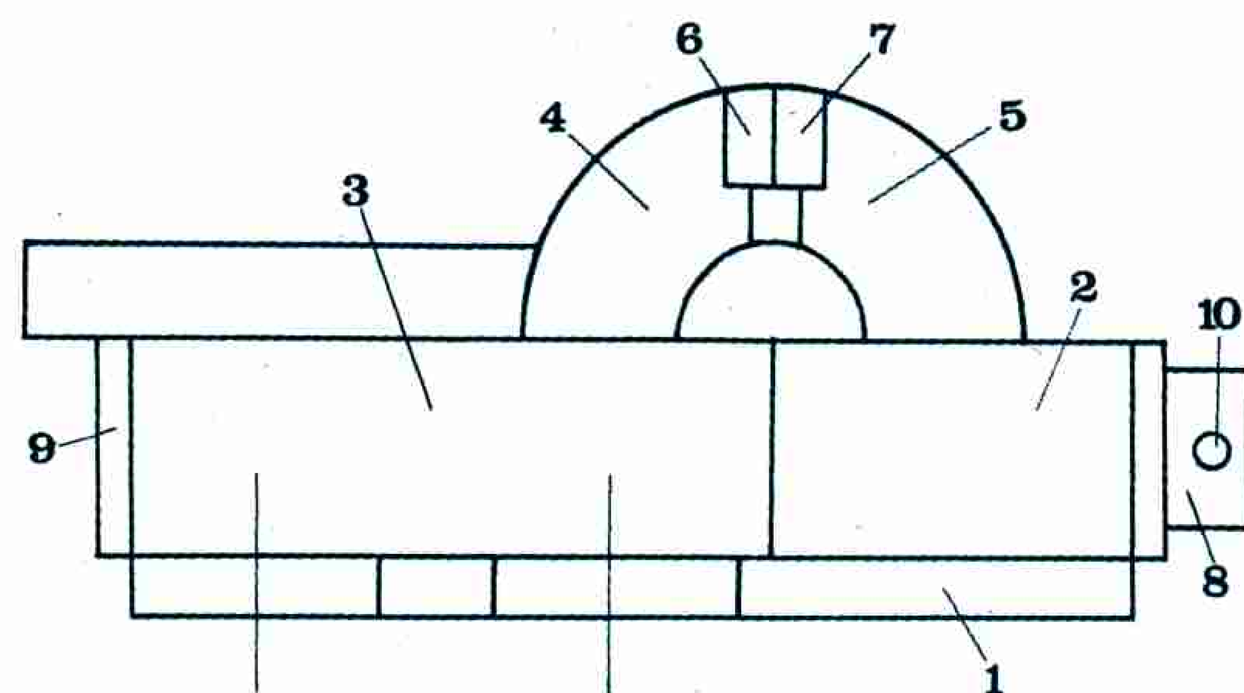
Варіант четвертий має зменшену опірну плиту 14, що знижує матеріаломісткість лещат, зменшує їх габарити.

Усі варіанти лещат сталеві, зварні, телескопічні; кожух гвинта служить і напрямною (кожух і гвинт розташовані всередині корпусів, як і гайка гвинтової пари).

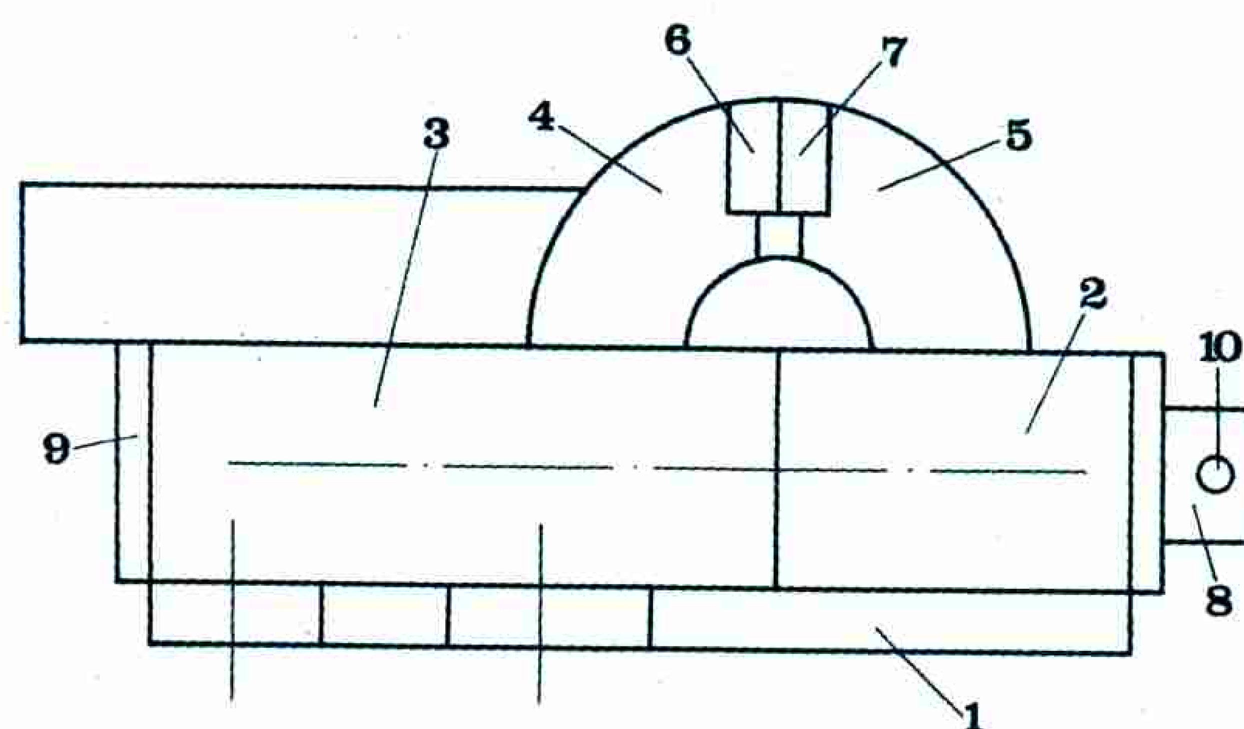
Варіанти лещат промислово-виробничого призначення (другий, третій, четвертий) до верстака кріпляться чотирма болтами або шпильками з різьбою М12 через отвір в основі 1.

Варіанти лещат сувенірних (перший і п'ятий) до верстака або столу кріпляться струбцинами (12, 13).

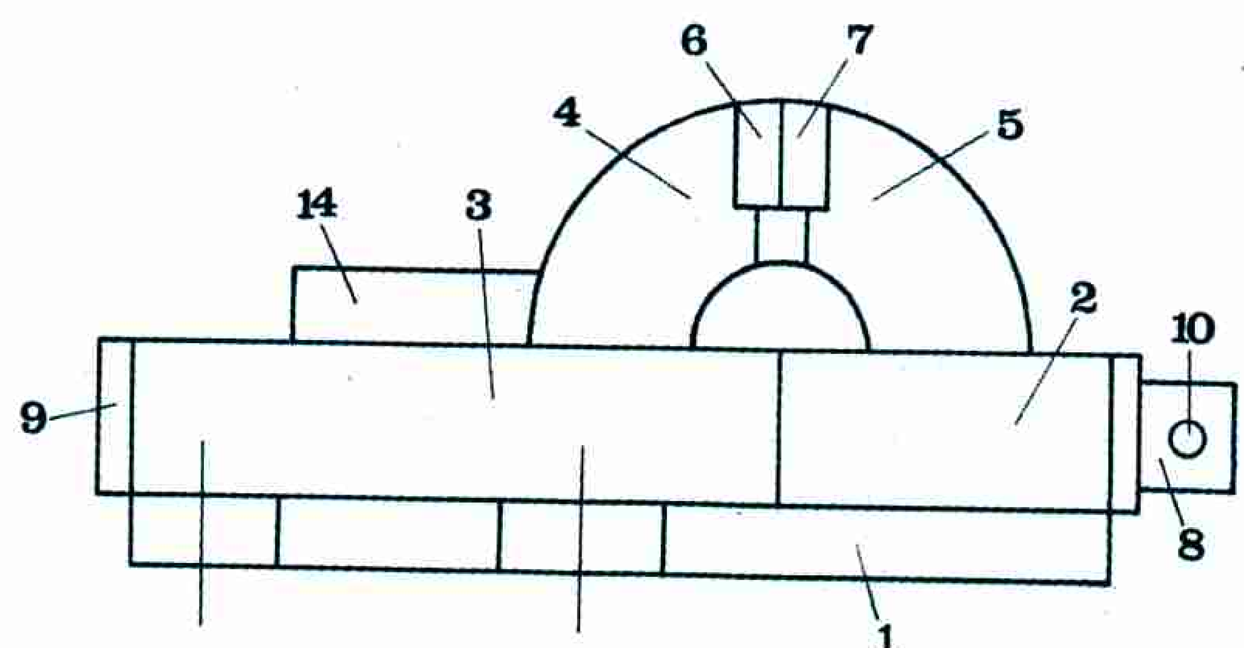
Лещата прості за конструкцією, їх легко виготовити з відходів металопрокату. Вони зручні й надійні в експлуатації.



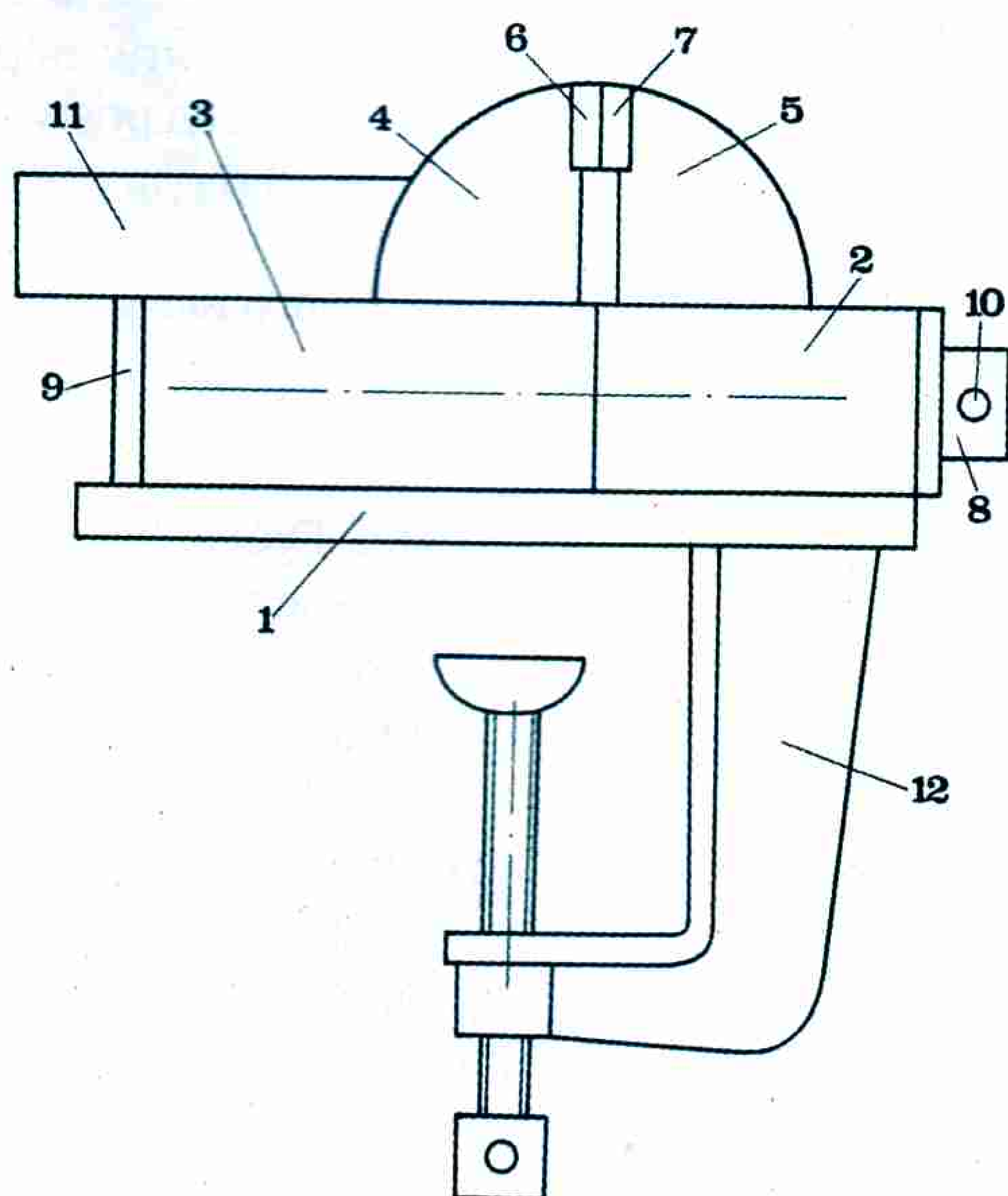
Варіант 2. *Лещата промислово-виробничого призначення з квадратним корпусом і довжиною губок 125 мм.*



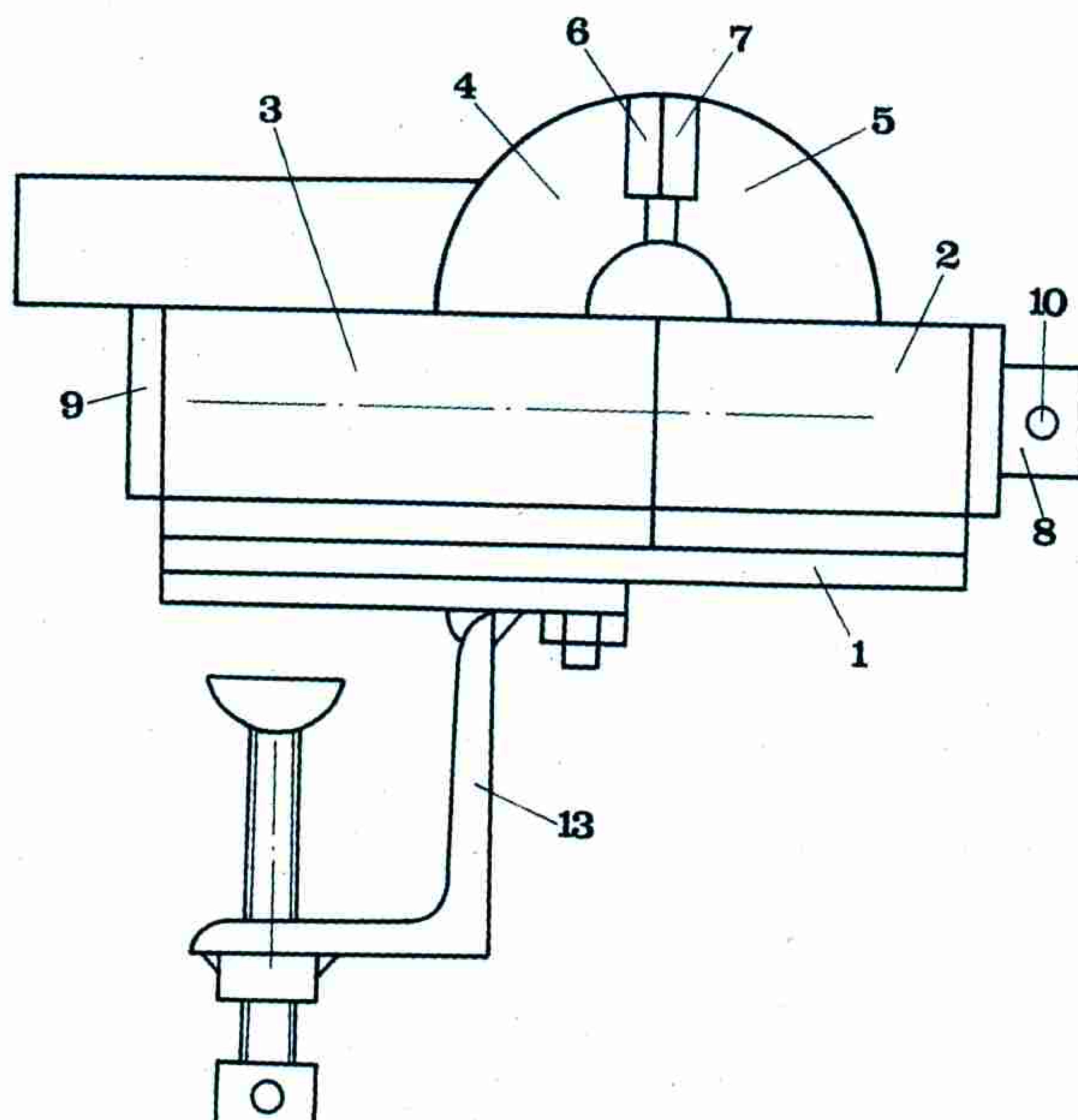
Варіант 3. *Лещата промислово-виробничого призначення з круглим корпусом і довжиною губок 140 мм.*



Варіант 4. *Лещата промислово-виробничого призначення з прямокутним корпусом і довжиною губок 140 мм та додатковим опірним майданчиком.*



Варіант 1. *Лещата сувенірні з незнімною струбциною.*



Варіант 5. *Лещата сувенірні зі знімною струбциною.*

Як чумаки тараню робили

Нині є чимало любителів поласувати таранею (з пивом чи без нього), а також багато умільців виготовляти тараню, знавців методів її приготування. Проте навряд чи хто знає, як це робилося в давнину. Саме про це й хочеться розповісти.

Цей метод використовували чумаки, українські мандрівники, які їздили до Криму по сіль для власного прожитку, якою також торгували, обмінювали на інші потрібні речі чи продукти. Про ці мандри можна б розказати дуже й дуже багато, але цікаво: як же чумаки виготовляли тараню.

Із етнографічних джерел ("Чумацькі пісні") відомо, що орієнтиром у поході чумакам слугував не лише так званий Чумацький Шлях (інша назва — Молочний Шлях), а й славетна наша річка Дніпро. Про те, як багато і яка саме риба водилася у Дніпрі та його притоках, повідомляє французький інженер Гійом Левасер де Боплан, автор праці про Україну та побут козаків, свідок багатьох подій часів Сагайдачного та Хмельницького.

Щоб подолати на волах сотню верст у один кінець, чумаки витрачали майже місяць, тому вони створили своєрідний мандрівний побут: чим харчуватись, як волів доглядати, як і де на нічліг ставати, як від нападників оборонятись тощо.

Одним із продуктів харчування чумаків, який відповідав умовам їхнього побуту, була риба. Тараня може довго зберігатися без втрати якостей в умовах спекотного літа, тому була важливим продуктом.

Уявіть собі валку возів, що пересувається степом уздовж Дніпра. Вечоріє. Чумаки стають табором на нічліг, ставлять вози свої колом, щоб краще було оборонятися, якщо нападуть ординці чи інший супостат. Волів пускають у степ на ніч пастись. Самі ж закидають сіті у Дніпро, ловлять рибу, вечеряють. Частина виловленої риби призначена для тарані. Найчастіше для цього відбирали ляща. Рибу занурювали просто в сіль, витримували її там майже добу, де вона добряче просолювалась, тобто з неї витягувалась волога, сіль же проникала в тканини риби і вони ставали твердими. Просолену рибу клали у звичайні мішки, прив'язуючи до кущів лози, опускали у Дніпро, щоб проточна вода протягом наступної ночі вимивала сіль, залишивши її стільки, аби смак майбутньої тарані був добрий. Тараня мала бути солонуватою, щоб добре й довго зберігалася, але не псувалась від надміру солі. А далі — нанизували рибу на мотузки та прив'язували низки до возів уздовж васага (кузова воза): погойдуючись із рухом воза, обвіваючись вітерцем, за кілька діб риба добре висихала й відтак ставала тим продуктом, який звали таранею. ("Такий худий, як таранька" — кажуть ще й тепер про декого).

Отже, саме такий метод відповідав способу пересування мандрівників і тому народився він у цьому процесі, став природженим чумацьким методом виготовлення тарані.

Ну, а як же нам, не чумакам, приготувати тараню в наших умовах? На це запитання є позитивна відповідь, позаяк автор цих рядків неодноразово готував чудову тараню в домашніх умовах за цим методом. Для любителів опишу, як я це робив та що отримав.

Візьміть велику миску, на дно якої насипте шар солі. Покладіть шар лящів, знову шар солі, знову шар лящів... і так далі. Зверху покладіть дерев'яний круг (або кришку від каструлі), а на нього — гніт (камінь, кілька цеглин тощо. Поставте миску в прохолодне місце, наприклад, винесіть на балкон у тінь, під свіжий вітерець. Маса давить на рибу, витискуючи з неї вологу, сіль же вологу поглинає, розчиняючись у ній і утворюючи рідку ропу. Контролюється цей процес просто: якщо сіль стала ропою, а риба — твердою, то засолювання треба закінчувати. В такій рибі є забагато солі і її ні в якому разі не можна сушити, бо вона неприємна (засолона) на смак. Крім того, під час зберігання сіль кристалізується, тобто утворюються кристали на взірець отих візерунків, які утворює мороз на шибках вікон узимку. Кристал росте і гострячком пронизує тканину риби, перетворюючи її на труху. Така риба для споживання непридатна.

Щоб не утворювались кристали, солі не повинно бути багато. Для цього сіль необхідно екстрагувати водою. Це щось протилежне першому процесові: вийміть рибу з ропи і покладіть у порожню каструлю чи миску, залийте повністю водою з-під крану і витримуйте 2—3 години, після чого воду поміняйте, бо проточної води Дніпра немає (а може в кого і є!), і так кілька разів, бо вимочування має тривати близько десяти годин, у результаті чого маємо таку ж тверду рибу, проте солі в ній залишається стільки, що при споживанні риба має приємний смак, а під час тривалого зберігання кристали солі в тканині риби не утворюються, бо молекули солі розташовані далеко одна від іншої. Вода ж іззовні в рибу не надходить, тому риба залишається твердою. Далі, у хвостах рибин зробіть дірки (ножем або шилом), нанизуйте рибини на мотузочки і низки вивішуйте у прохолодному місці на вітерець. Час висихання — кілька діб. У результаті матимемо смачний та поживний продукт до пива й без нього.

Слід зазначити: перед засолюванням рибу не слід розтинати, щоб випустити нутрощі — риба має стати таранею цілою.

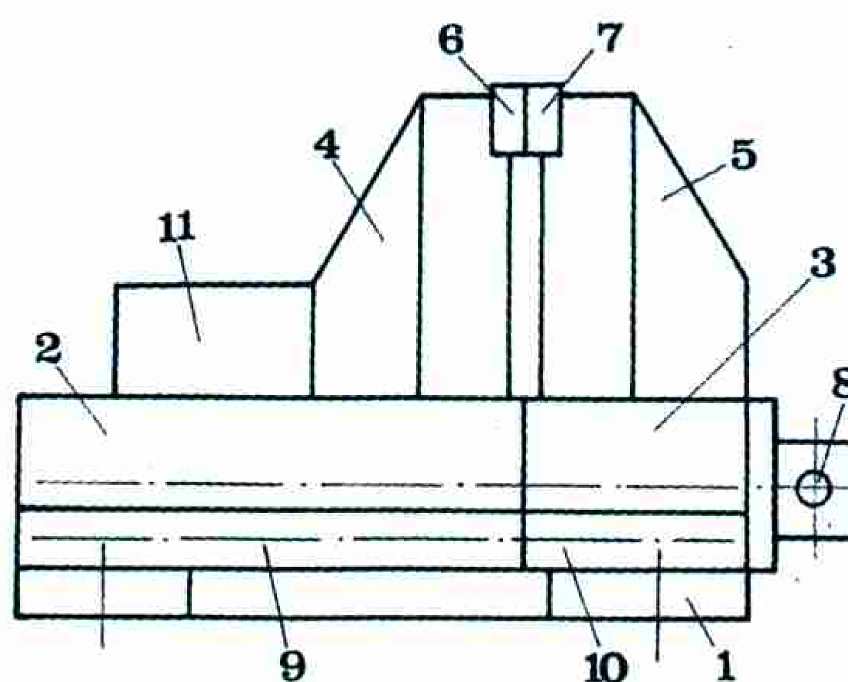
Смачного вам!

Василь Семенюк,
інженер, пенсіонер

Лещата для слюсарно-лекальних робіт

Лещата — слюсарний пристрій для затискування деталей та заготовок, що обробляються. Вони дають змогу розширити технологічні можливості, якщо спростити конструкцію та поліпшити експлуатаційні показники.

Лещата (див. компоновочну схему) складаються з основи 1, корпусів рухомого 2 і нерухомого 3 із щічками 4 і 5, що мають форму усічених пірамід. Губки 6 та 7 знімні. Взаємне зближення та розсування губок досягається за допомогою гвинтової пари з гвинта та гайки. Гвинт обертається в той чи інший бік рукояткою 8. У нижній частині корпусів є додаткові циліндричні напрямні 9, 10. У верхній частині встановлено опірний майданчик 11.



Лещата зварні, міцні, довговічні, надійні й зручні в експлуатації, ремонтопридатні. Для їх виготовлення придатні відходи металопрокату.

А.І.Царенко

Комплексний агрегат для догляду за рослинами на городніх ділянках



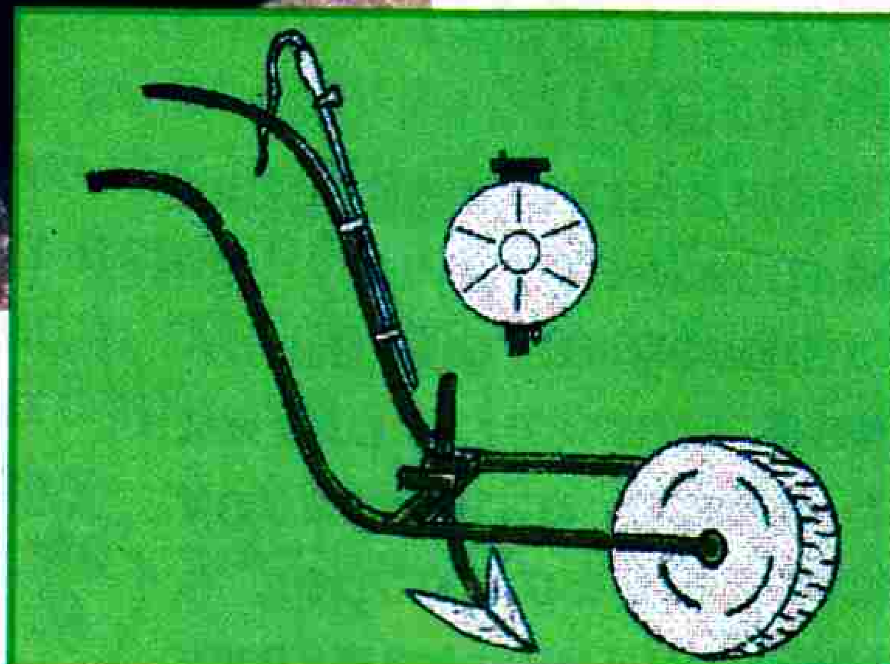
На сьогоднішній день на городніх ділянках переважає ручна праця з застосуванням заступа, сапи, граблів, а для боротьби з шкідниками — навіть віник з відром для розчину отрутохімікатів. Щоб полегшити працю (звичайно краще було б, щоб промисловість виготовляла дешеві мотоблоки), ми виготовили комплексний агрегат (ручний), для розпушування грунту в міжряддях просапних культур (за допомогою розпушувальних лап), знищення грунтової кірки (з застосуванням голчастого диску), підгортання рослин (в першу чергу картоплі — підгортачами), а також внесення гербіцидів, отрутохімікатів проти шкідників і хвороб та зрошення грядок.

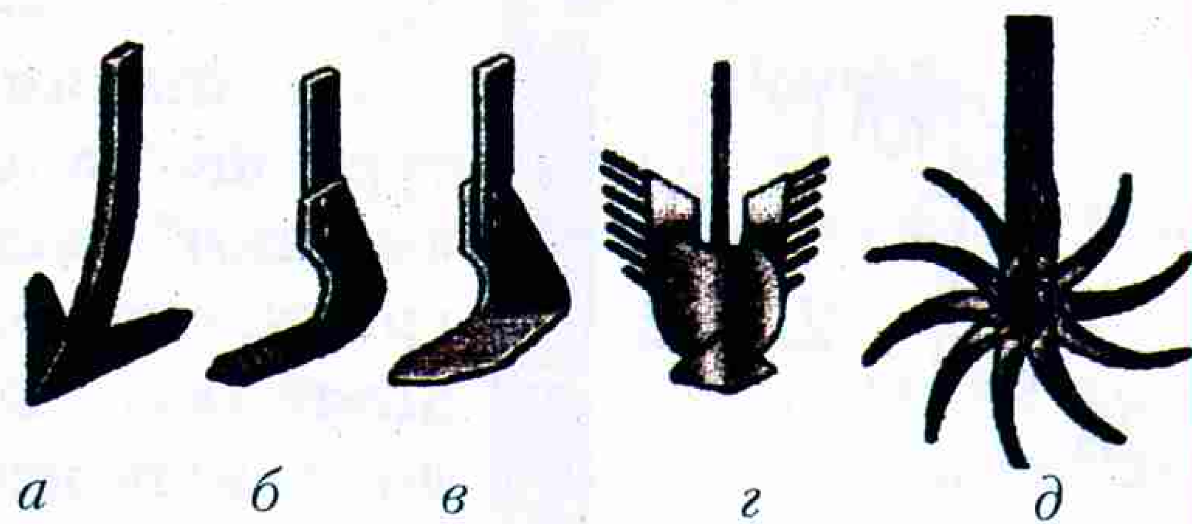
Будова агрегату:

На рамі — грядилі (з ручками) приварюється тримач робочих органів та закріплюється опірне колесо (на осі в кінці грядиля).

В петлю тримача вставляється і закріплюється болтом необхідний робочий орган на висоту, рівну глибині обробітку. Працівник за ручки веде агрегат по міжряддю і, натискуючи на колесо, заглиблює лапу в грунт.

Для внесення гербіциду чи отрутохімікатів використовують бачок, у кожух якого вварюють ніпель і штуцер. Після заправляння робочою рідиною в бак (2/3 об'єму)





Розпушувальні лапи: а — стрілчаста лапа; б — лапи бритви; г — підгортач, д — голчастий диск.

на штуцер насаджують з'єднувальну трубочку ручної штанги з розпилювачем.

Потім насосом через ніпель накачують у бак повітря (до 2 атм). З допомогою крану штанги відкривається канал потоку розчину, який під тиском обприскує рослини. В бачок вміщується до 2 відер води. Утримується бачок на рамі через штир, який приварюється внизу до бачка і встановлюється в петлю тримача. З розпушувальних лап можна використовувати лапи від простих культиваторів: стрілчасті, лапи -бритви, голчасті диски.

В.І.Волинець,

м. Вінниця, просп. Коцюбинського, 78, кв. 212

Біодинамічний

Листопад

Ср	31.10		14.48
Чт	1	○	7.42
Пт	2		23.12
Сб	3		
Нд	4		
Пн	5		5.44
Вт	6		
Ср	7		10.34
Чт	8	☾	14.22
Пт	9		13.49
Сб	10		
Нд	11		15.53
Пн	12		
Вт	13		17.45
Ср	14		
Чт	15	●	8.40
			20.51
Пт	16		
Сб	17		
Нд	18		2.40
Пн	19		
Вт	20		11.55
Ср	21		
Чт	22		23.52
Пт	23	☽	1.20
Сб	24		
Нд	25		12.21
Пн	26		
Вт	27		23.06
Ср	28		
Чт	29		
Пт	30		7.04
		○	22.50



Близнюки 2 (23.12) — 5 (5.44)

За значних коливань температури ще до замерзання грунту захищають від морозу кущі винограду, особливо на відкритих ділянках. Для цього виноградну лозу відв'язують від підпорок і вкладають у викопану канавку завглибшки 15 см, після чого її присипають шаром землі 20 см. Не слід брати землю поблизу коренів, щоб вони не замерзли взимку. Якщо виноград росте поблизу стіни чи біля альтанки, після зняття пагонів його вкривають соломою чи листям і присипають шаром землі.



Рак 5 (5.44) — 7 (10.34)

Зібрані наприкінці жовтня насінники моркви, капусти, столових буряків підсушують і обмолочують, після чого ретельно очищають. Насіння зберігають у теплому приміщенні. Пізніше перевіряють посівну якість насіння, визначають енергію проростання, схожість, чистоту, господарську придатність. Пам'ятайте: схожість насіння більшості овочевих культур має бути 85—95 %, цвітної капусти, цибулі і столових буряків — не нижче 80 %, селери — 75 %, моркви, пастернаку, петрушки, перцю, шпинату — не менше 70 %, кропу — 60 %.

Можна під зиму висадити хрін.



Лев 7 (10.34) — 9 (13.49)

☾ Третя чверть Місяця — 8 (14.22)

Частину рослин петрушки й пастернаку залишають зимувати в грунті. З настанням холодної погоди листя в них обрізують, розпушують грунт навколо рослин і засипають зверху грунтом, сухим торфом або тирсою. Навесні петрушку й селеру зрізують 2—4 рази на зелень. Коренеплоди пастернаку викопують навесні для споживання.



Діва 9 (13.49) — 11 (15.53)

У листопаді ще можна висаджувати конвалії. Деякі дво- та багаторічні рослини квітів готують до зими. Їх вкривають не стільки від морозу, скільки від різких коливань температури, негативної дії вітру і сонячних опіків. У безсніжні зими укриття повинно бути легким і повітропроникним: гілки хвойних дерев, торф і мох.



Терези 11 (15.53) — 13 (17.45)

Розпочинають вигонку зелені цибулі, петрушки, селери, мангольду, столових буряків, щавлю. У темних приміщеннях закладають для вигонки салатний цикорій.

Для вигонки вибирають короткі товсті корені або цибулини овочевих культур, висаджують у ящики чи горщики з грунтом, який насипають шаром не менше 12—15 см. Корені й цибулини висаджують кожну окремо. У приміщеннях температура має бути не нижче 3°, а найкраще — 14—16°С. Грунт має бути помірно вологим, поливаючи, не слід змочувати листя.



Скорпіон 13 (17.45) — 15 (20.51)

● Новий Місяць — 15 (8.40)

У листопаді висівають під зиму овочеві рослини — моркву, петрушку, цибулю, шпинат, пастернак, кріп, спаржу, щавель. Для

Місяць, зорі і врожай

підзимових посівів вибирають захищені від північних вітрів ділянки, які навесні швидко підсихають. Насіння кладуть у борозенки, які засипають піском, торфом, перегноєм шаром до 4 см. Норма висіву вища, ніж навесні: моркви — 6—8, столових буряків — 10—12, редиски — 5—6, салату — 6—7, шпинату — 5—7 г на 10 квадратних метрів.



Стрілець 15 (20.51) — 18 (2.40)

Завершують очищення й ремонт парників.

З настанням сталого похолодання утеплюють овочеві сховища, погреби, бурти, закривають віддушини, але під час відлиги їх відкривають на ніч.

Укривають троянди, щоб захистити їх від морозів та від зайвої вологості. Вкривати можна не тільки землею, а й піском, мохом, тирсою, гілками хвойних дерев.



Козеріг 18 (2.40) — 20 (11.55)

Після листопаду збирають і ремонтують опори, тару, інструменти й знаряддя праці. Очищають від листя водовідвідні й водозбірні канави, кювети, знищують місця зимівлі шкідників.



Водолій 20 (11.55) — 22 (23.52)

Перевіряють стан насіння, яке підготували на зимове зберігання. Слід пам'ятати, що насіння овочевих рослин зберігають, як правило, не більше одного сезону в паперових пакетах. На триваліший термін його кладуть у скляні баночки, пляшки, бляшані коробочки. Це захистить їх від мишей. У поліетиленових пакетах насіння може запліснявіти.

Температура в сухому й провітрюваному приміщенні, де зберігається насіння, має бути 7—10°С, а для насіння огірків, кавунів, динь та інших гарбузових — 14—16°С. Не можна допускати різких коливань температури, бо за цих умов насіння втрачає якість.

Нагадаємо, що не всі види рослин добре розвиваються, якщо висіяти минулорічне насіння. Наприклад, високий урожай огірків, кавунів, динь одержують, коли висівають насіння 2—4-річної давності.



Риби 22 (23.52) — 25 (12.21)

☽ Перша чверть Місяця — 23 (1.20)

Щоб старі дерева під час зимових снігопадів не розчахнулися, скелетні гілки необхідно скріпити між собою металевими скобами або стяжками.

Зібраний і закладений на зберігання врожай городини потребує вашої уваги й догляду. Підвищена температура повітря у сховищі прискорює дихання продукції, що спричиняє втрату маси овочів, низька — підмерзання продукції та її псування. Необхідно регулярно стежити, щоб у вашому підвалі, погребі чи іншому місці зберігання не застоювалося повітря, не було надто сиро чи сухо.



Овен 25 (12.21) — 27 (23.06)

Можна приступити до консервації парникових рам і ящиків. Рами оглядають, вставляють нове скло замість вибитого чи пошкодженого, відновлюють замазку, скло очищають від бруду, рами фарбують. Рами краще зберігати під дахом, укладаючи їх на підставки з цеглин або перекладаючи дошками. Невикористані парникові ящики звільняють від землі, змащують мідним купоросом, що запобігає їх гниттю.

Якщо на ділянці немає парників, можна приступити до їх виготовлення.



Телець 27 (23.06) — 30 (7.04)

Якщо вже настали сильні морози і земля промерзла на глибину до 2 см, траншею з цибулинами тюльпанів та інших квітів для вигонки накривають 10—15-сантиметровим шаром листя, торфу або соломи. Грядки з цибулинними рослинами у відкритому грунті вкривають так само, але тоншим шаром.

Можна заготовити здерев'янілі живці смородини і зберігати їх у вологому піску до весняного садіння.





Радість — це коли є здоров'я. А загальмувати процеси старіння, вберегтись від багатьох хвороб і повернути радість життя допомагає мікроелемент селен. Його дефіцит в організмі можна покрити вживанням часнику чи курячих яєць, мясних продуктів або ж настоянкою трави астрагал... Хоча є й більш ефективний варіант.

Старість — не радість

Як кажуть мудрі люди, молодість має один недолік — вона швидко минає, а з нею щезає і здоров'я. Наскільки швидко — то вже справа кожного з нас, так би мовити — персональна. Геронтологи (це ті, хто вивчає процеси старіння), наполягають на тому, що добре, коли вік біологічний збігається з календарним, ще краще, коли він відстає від календарного. Та як же бути, коли біологічний переганяє вік календарний? Як бути у ситуації, коли швидкість процесів старіння "зашкалює"?

Власне, лишень тоді ми й починаємо задумуватись над питанням "Щось не так?" Трохи запізно: завжди простіше й набагато дешевше запобігти захворюванню, аніж лікуватись. Істина відома, але більшість таки переконується в цьому на власному, а не на чужому досвіді.

Втім, в умовах сьогодення робити це стає дедалі складніше. Колосальне нервове напруження стало повсякденною нормою життя. Більшість людей зазнає прояву синдрому хронічної втоми, що виявляється підвищеною дратівливістю, поступовою втратою пам'яті, порушеннями концентрації уваги, розсіяністю і млявістю, сонливістю вдень, безсонням вночі. Все це пов'язано з порушенням захисних функцій організму, а саме, із зниженням антиоксидантного захисту. Основним елементом антиоксидантного захисту організму є мікроелемент селен. Ось чому сьогодні увага багатьох вчених звернута до нього.

"Вже давно люди помітили, що вживання продуктів харчування або ліків, які б містили житнє борошно чи спіруліну, астрагал, алое деревоподібне, бобівник трилистий або ж деякі види грибів, підвищує працездатність, усуває втому та слабкість, продовжує життя. Вивчення складу цих рослин дало змогу встановити наявність в них значного вмісту селену — життєво важливого для людини мікроелемента, недостатній вміст якого зумовлює не тільки нездужання, але й тяжкі хвороби." — стверджує Н.Голубкіна, професор Інституту харчування РАМН (Москва).

Його гостра необхідність для людського організму була остаточно з'ясована після трагедії у китайській провінції Кешань у 1935 році. Внаслідок ендемії (недостачі) селену в навколишньому середовищі, грунті та грунтових водах там постраждало більше 40% населення. З того часу інтенсивність досліджень важливості селену для людини, що проводяться в багатьох державах, не послаблюється.

Сьогодні для профілактики різноманітних захворювань в багатьох країнах приймаються урядові програми по селенізації продуктів харчування, впроваджуються в практику агротехнології з використанням мінеральних добрив, насичених селеном, і т.п. Однак, внаслідок порушення екологічного балансу, підвищення радіаційного фону, негативного впливу хімічних та біологічних чинників, забруднення довкілля відходами промислових виробництв, вихлопними газами, вміст Se у навколишньому середовищі, в грунті природних угідь знижується, що в свою чергу призводить до недостатнього його вмісту у продуктах харчування.

Оскільки селен — будівельний матеріал багатьох гормонів та ферментів, а також являє собою потужний антиоксидант, то нейтралізуючи вільні радикали — побічні продукти метаболізму клітин, він знижує ризик серцево-судинних захворювань, раку, інсультів, катаракти, а також сповільнює процеси старіння. Механізм дії його наступний. Вільні радикали руйнують структуру молекул і є причиною клітинних пошкоджень. А це, в свою чергу, спричинює старіння і виникнення різноманітних захворювань. Селен же, потрапляючи в організм, нейтралізує дію вільних радикалів, захищаючи таким чином клітинні компоненти від руйнувань. Захисна функція покладається на фермент глутатіопероксидазу, яка на 70% складається із атомів Se, а концентрація та активність даного ферменту залежить від вмісту селену в продуктах харчування. Як зазначає Л.Охримович (Тернопільська медична академія): "Значний інтерес щодо вивчення місця і ролі селену в патології людей у великій мірі зв'язаний з його важливим біологічним значенням, яке полягає перш за все у стабілізації клітинних мембран завдяки включенню в активний центр селензалежної глутатіопероксидази. Селен через глутатіопероксидазу виявляє захисну дію проти окисного стресу, каталізуючи розпад як перекису водню, так і гідроперекисів ліпідів і тим самим перериває перекисну ланцюгову реакцію вільних радикалів. Токофероли, в якості внутрішньоклітинних антиоксидантів, попереджують окисне пошкодження поліненасичених жирних кислот, захищаючи їх від руйнування вільними радикалами, які індукують аутокаталітичну реакцію. Важливою біологічною роллю селену є вплив на обмінні процеси, гомеостаз, стабілізацію печінкового гема, гепатопротекторна, антиканцерогенна, репаративна та імунорегулююча дія тощо."

Слід відзначити й необхідність селену для ефективної роботи щитовидної залози — тут він активізує й нормалізує виробництво тиреоїдних гормонів, що життєво важливо для нашого організму. Недостача селену погіршує роботу головного мозку, призводить до ламкості нігтів, випадання волосся та лущення епідермісу.

Групи ризику, які болісно реагують на відсутність селену — це, в першу чергу, жителі селенодефіцитних територій, забруднених радіонуклідами; робітники виробництв із шкідливими умовами праці, жителі промислових міст (у зв'язку з наростаючим хімічним, фізичним й емоційним стресами), люди зрілого та похилого віку (в зв'язку з виникненням та наростанням вільнорадикальних хвороб, а це — атеросклероз, гіпертензія, старече недоумство, цукровий діабет, онкологічні захворювання); діти, вагітні жінки (через зміну структури харчування, що призводить до недостатнього споживання

продуктів, багатих на білки — основних джерел селену). Достатньо додати, що практично на 80% території селенодефіциту збігаються із картою йододефіциту та згадати недавню постанову Міноздорову України про реалізацію з 2002 року на території країни тільки йодованої солі!

Але зайве говорити про широкі можливості селену. Детальніше про цей та інші засоби, які можна протиставити старінню, ви зможете довідатись з тематичних випусків, що вийдуть з друку в серії "Здоровья Вашему дому" у 2002 році — передплатний індекс у каталозі періодичних видань України 40710, передплата в усіх поштових відділеннях. Нагадуємо, що всі передплатники цієї серії (незалежно від терміну передплати) одержують пільговий купон на придбання безрецептурних препаратів. Інформація про препарати — в кожному поштовому відділенні України за каталогом "Товари—поштою" (тематичний випуск "Гомеопатія") або за адресою: а/с 170, м. Київ-54, 01054. Втім для нормальної життєдіяльності людського організму щодня необхідно 100—200 мкг селену. Ліквідувати цей дефіцит селену можливо за допомогою російської мінеральної харчової добавки на основі солі селеніту натрію з назвою "Неоселен". Показання до застосування "Неоселену": анемія, лейкоз, остеодистрофія, остеохондроз, артрози суглобів, кардіопатія із порушенням серцевого ритму, ішемічна хвороба серця, стан після інфаркту міокарда, бронхіальна ядуха, ендемічний зоб та різноманітні порушення діяльності щитовидної залози, діабет, дистрофія і цироз печінки, нирковокам'яна хвороба, пухлини, аденоми, міоми, вагітність, катаракти, макулодистрофія. Він уповільнює процеси старіння, знижує токсичність зовнішніх чинників і іонізуючого випромінювання. Випускається у флаконах по 10 мл з 0,05% розчином селеніту натрію.

Один лікувально-профілактичний курс разом з пересиланням поштою післяплатою (замовлення надсилайте за адресою: а/с 50, м. Київ-215, 04215) обійдеться не більше 25—30 грн. Консультації лікаря з питань використання та придбання "Неоселену" можна одержати за адресою: м.Київ, вул. Вишгородська, 69 (Інститут ендокринології та обміну речовин), тел (044) 431-02-14, 517-08-91. При регулярному вживанні "Неоселену" відбувається очищення організму від шлаків, його відновлення, активізація окислювально-відновних процесів, а також підвищення імунітету. На відміну від інших препаратів, до складу яких входить селен, "Неоселен" не містить синтетичних домішок та вітамінів. Фармакодинамічний ефект "Неоселену" проявляється також у його адаптогенних, антимутагенних та антиканцерогенних, детоксикаційних, радіопротекторних, імуномодулюючих, репаративних та інших властивостях.

Харчова мінеральна добавка "Неоселен" зареєстрована Міністерством охорони здоров'я України (гігієнічний висновок МОЗ України №5 0807/4808 від 10.11.2000 року) і рекомендована до вживання науково-дослідним інститутом харчування України. Вживання "Неоселену" не завадить іншим лікувальним заходам або препаратам. Навпаки, він сприяє їх кращому засвоєнню. "Неоселен" — важливе доповнення до того, що ми недоотримуємо природним шляхом разом із повітрям, їжею, водою.

Отже, від старості ніхто не застрахований. Це філософія буття. І сприймати його необхідно по-філософськи. Як і те, що тепер ми маємо додаткові можливості вибору: іти наосліп за обставинами чи вибрати реальний варіант опору хворобам, аби вплинути на якість свого життя та покращити рівень здоров'я. Наразі це залежить лише від нас самих.

О.Влас

**Для довідки — назва селену походить від імені богині Місяця — Селени; грецька міфологія твердить, що вона покровительствує чаклунам і здатна викликати любовні чари; ім'я Селена означає "світла", зображалася на колісниці, в довгому білому одязі, із серпом місяця на головному уборі.*

Час гомеопатії

Як запобігти застуді та грипові

Хоч як не парадоксально це звучить — без хвороб жити не можна. "Людина має "підхопити" ті віруси і мікроби, які її оточують, перехворіти і отримати імунітет проти цієї інфекції на решту життя", — вважає відома київська лікар-гомеопат, кандидат медичних наук Л.М.Бадья, поради якої вже неодноразово з'являлись на сторінках нашого журналу.

Але виникає запитання: а як же ті сезонні застуди, грип, котрі щороку нападають на нас небезпечними епідеміями із настанням холодів? Ми хворіємо на них знову й знову. Чи не протирічить це твердженням фахівця? "Насправді грип дає довічний імунітет, тільки вірусів його дуже багато, і кожного разу нас атакує інший", — пояснює Любов Миколаївна. Так і цього року ми ще не знаємо, з яким збудником зіткнемося, але варто прислухатися до порад гомеопатів і провести профілактику тими засобами, котрі підвищують захисні сили організму, запобігають розвитку гострих інфекційних захворювань та лікують хронічні осередки інфекції. Зрозуміло, йдеться про дієві та доступні за ціною засоби вітчизняного виробництва — комплексні гомеопатичні препарати.

Відомо, що гомеопатичний підхід до лікування визначається за принципом "хворий — ліки", на відміну від алопатичного — "хво-

роба — ліки". Результатом цього підходу є те, що гомеопатія надзвичайно зручна для самолікування, тривалого безпечного прийому препаратів. Солодкі білі крупинки, одержані методом багаторазового розчинення лікарських речовин з мінералів, рослин у воді, молочному цукрі, несуть квінтесенцію цілющих сил природи і нову якість життя, бажання вилікуватись хворому. Однак перед початком лікування або профілактичних заходів слід ретельно вивчити симптоми власної хвороби (гомеопати визначили і систематизували більше 60 тисяч різнобічних проявів хвороб) і порадитися з лікарем або провізором в аптеці щодо використання найбільш ефективного для конкретного хворого комплексного гомеопатичного засобу.

Приміром, в арсеналі препаратів Національної Гомеопатичної Спілки є препарати, що вже добре зарекомендували себе у попередні роки — Антигрипін та Антигрипін дитячий. Антигрипін підвищує захисні сили організму, діє як імуностимулятор, робить організм людини стійкішим щодо інфекції і до таких природних факторів, як холодне повітря, підвищена вологість. Для профілактики грипу, ГРЗ, застуд Антигрипін призначається дорослим і дітям. Другий препарат показано всім, хто хворіє за "дитячим типом" — з високою температурою, запаленням горла, ускладненням на бронхіт і особливо тим, у кого висока температура викликає судоми. Торік, як розповідає Любов Миколаївна, лікарі невідкладної допомоги радили давати його дітям, які скаржаться на високу температуру та судоми, і дія препарату була надзвичайно ефективною. Комплексні гомеопатичні препарати викликають в організмі людини профілактичний ефект, не залежний від різновиду збудника інфекції, і можуть призначатися разом з антибіотиком у разі, коли потрібний специфічний вплив на збудника інфекції. Але зараз, коли епідемія ще попереду, гомеопати радять вживати Антигрипін, щоб підвищити захисні сили організму,

— Готувати організм до сезону хвороб краще на початку осені, — радить лікар Любов Бадья, —з невеликих доз, коли препарат приймається через день. З наближенням традиційних періодів епідемії дози треба збільшувати: спочатку один раз на день, потім двічі-тричі. Доцільно проводити профілактику всією родиною, в дитячому садку, в трудовому колективі.

— Діти та дорослі, котрі пройшли профілактику, можуть захворіти, — наголошує Любов Миколаївна, — але хвороба буде нетривалою і нетяжкою. 7—8 днів, з явними ознаками, температурою 38—38,5 градуса, яка дає можливість організму утворити інтерферон і побороти хворобу. Такий "правильний" перебіг хвороби означає наявність активної реакції захисних сил організму і створення стійкого імунітету.

— Від хвороб не втечеш,— продовжує думку лікар-гомеопат. — Важливо, щоб хвороби були нечастими, раз–два на рік. Якщо ж людина хворіє більше чотирьох разів на рік або протягом місяця — півтора після попередньої хвороби, її імунна система пригнічується аж до розвитку імунодефіциту.

Чутливість дихальних шляхів до інфекцій значно підвищується у людей, котрі мають хронічні запалення у носоглотці, бронхах. Таким пацієнтам для профілактики грипу та ГРЗ Національна Гомеопатична Спілка рекомендує комплексні препарати Ангінгран, Бронхогран, Гайморин. Їм також слід звернути увагу на печінку, яка відповідає за багато захисних та очисних функцій організму. Оздоровленню та кращій працездатності печінки сприяє препарат Холегран. А препарат Гастрогран варто восени вживати тим, хто страждає на виразку шлунка.

Детальнішу інформацію про ці та багато інших препаратів для лікування і профілактики захворювань шлунково-кишкового тракту, серцево-судинної системи, органів руху, нервової системи, ГРЗ та застуд, енурезу, чоловічої статевої сфери, жіночих хвороб тощо, можна одержати наступним чином. У 2002 році в передплатній журнальній серії "Здоровья Вашему дому" — індекс 40710, передплата в усіх поштових відділеннях України — серед інших книг вийде з друку "Гомеопатія: міфи та реальність" з докладним описом цих препаратів. Звертаємо вашу увагу на те, що всі передплатники журнальної серії за 2002 рік, незалежно від терміну передплати, одержать пільгові купони для придбання названих препаратів. Про ціни на гомеопатичні препарати (а вони значно дешевші від зарубіжних аналогів) можна довідатися в кожному поштовому відділенні України за каталогом "Товари поштою" (тематичний випуск "Здоровья Вашему дому" під назвою "Гомеопатія") або ж за адресою: а/с 170, м. Київ-54, 01054. За цією ж адресою препарати можна замовити вже сьогодні. Кращі матеріали цієї тематики будуть друкуватись також у журналах "Дім, сад, город" (передплатний індекс 74142) та "Будьмо здорові" (передплатний індекс 74063). То ж не гайте часу — зайдіть на пошту, передплатіть видання та замовте препарати. І не пожалкуєте. Бо що є важливішим, ніж здоров'я?!

Не треба боятися хвороб. Хворіти — природно, але підготуватись до цього — в наших силах.

Л.Доценко



ТОВАРИ
СКРИНЯ
ПОШТОЮ

Ви можете надіслати замовлення
звичайним листом за адресою:
01023, м. Київ, а/с 625-Д, ЗАТ "Ощадмаркет"
або зробити замовлення за телефоном:
8-800-504-44-40 (без вихідних). Всі дзвінки безкоштовні.
Ви сплачуєте за товар на пошті в момент отримання.

Блуза
Склад: **100% поліестер**
Розмір: **44, 46, 48, 50, 52, 54, 56**
Зріст: **164, 170**
Колір: **білий, бежевий**
Артикул **11430**
Ціна **76,95 грн.**

Спідниця на підкладці
Склад: **70% вовна, 30% поліестер**
Розмір: **46, 48, 50, 52**
Зріст: **164**
Артикул **10692**
Ціна **88,95 грн.**

жовтий
оранжевий

112.60 грн.

89.95 грн.

76.95 грн.

88.95 грн.

Костюм на підкладці
Склад: **100% поліестер**
Розмір: **46, 48, 50, 52**
Зріст: **164**
Колір: **сірий, синій**
Артикул **10378**
Ціна **159,58 грн.**

159.58 грн.

сірий
синій

Джемпер
Склад: **50% віскоза, 50% акрил**
Розмір: **44, 46, 48, 50**
Зріст: **158, 164, 170, 176**
Колір: **оранжевий, жовтий**
Артикул **10881**
Ціна **112,60 грн.**

Спідниця
Склад: **50% віскоза, 50% акрил**
Розмір: **44, 46, 48, 50**
Зріст: **158, 164, 170, 176**
Колір: **оранжевий, жовтий**
Артикул **10655**
Ціна **89,95 грн.**

ТОВАРИ СКРИНЯ ПОШТОЮ
Знайди 5 бджілок отримай знижку 5%
3 випуск
БЕЗПРОГРАШНА лотерея для передплатників
Більше 1000 потрібних товарів
ОЩАДБАНК ЗАВЖДИ ПОРУЧ

6.00 грн.

Вийшов друком 3-й випуск каталогу "СКРИНЯ. Товари-поштою".

Яскравий кольоровий каталог пропонує вам більше 1000 потрібних товарів. Ви зможете замовити:
- Жіночій одяг, сукні, костюми, светри, білизну
- Товари для дітей
- Товари для дому, посуд, покривала, скатертини
- Косметику і парфумерію
- Реманент для саду і городу, обприскувачі, шланги, інструменти
- Подарунки для всієї родини
- Побутову техніку
- Ювелірні вироби

Замовивши каталог, ви отримаєте не тільки можливість купити поштою якісний товар з гарантією, але й мудрі поради, цікаві інтерв'ю, гороскопи та БЕЗПРОГРАШНУ ЛОТЕРЕЮ.

І головне - гроші, витрачені на каталог повернуться вам у вигляді спеціальних знижок! Спеціальна ціна - 6 грн. включає всі витрати на пересилання.

Каталог "Скриня" №3
Артикул **10003**
Ціна **6,00 грн.**

Плащ
Склад: **100% поліестер**
Розмір: **44, 46, 48, 50**
Зріст: **158, 164, 170**
Артикул **10215**
Ціна **80,00 грн.**

80.00 грн.

Набори для вишивання
Розмір: **10x10 см.**
До складу входить: **інструкція, голка, біла канва "Aida", муліне DMC.**

Артикул **50480**
12.00 грн.

12.00 грн.
Артикул **50476**

12.00 грн.
Артикул **50477**

12.00 грн.
Артикул **50479**

**КУПУЙТЕ
4 набори
за 40.00 грн.**

ОЩАДБАНК ЗАВЖДИ ПОРУЧ

Я, ______________________________
прізвище, ім'я та по батькові

____
індекс, докладна поштова адреса, телефон

замовляю за каталогом "Скриня" наступні товари:

Артикул	Назва товару	Розмір	Колір	Кількість	Ціна, грн.	Сума, гр

Підпис Замовника: _______ " " _______ р. **Разом:**

Редакція "Дім, сад, город"

Дім, сад, город

Всеукраїнський щомісячний виробничо-практичний журнал

Журнал "Дім, сад, город" видається з 1989 року. Найпопулярніше в Україні, справді народне видання для всіх, чиє життя і праця пов'язані із землею.

Журнал "Дім, сад, город" (укр.)

Передплатний індекс 74142

Журнал "Дом, сад, огород" (рос.)

Передплатний індекс 22429

Щомісяця в журналі:

- про нові сорти плодових, ягідних, овочевих культур,
- поради щодо захисту садів і городів від шкідників та хвороб,
- кращий досвід селян і дачників,
- поради щодо утримання домашніх тварин, запобігання їх хворобам, детальне ознайомлення з новими породами, кваліфіковані консультації ветлікарів та зоотехніків,
- оригінальні рецепти вітчизняної і зарубіжної кухні, цікаві публікації з проблем охорони здоров'я,
- кваліфіковані відповіді юристів на конкретні запитання читачів,
- служба взаємодопомоги, реклама для ділових людей, оголошення в рубриках "Пропоную", "Хочу придбати", конкурси та призи для передплатників.

Увага!

Журнал продовжує конкурси під рубриками "Господар" і "Господиня". Кращі матеріали увійдуть до книги, яку журнал "Дім, сад, город" видрукує окремим виданням.

Безкоштовно кожен передплатник отримає:

- посівний календар на 2002 рік,
- вкладку "Господар".

Новинка!

Передплатники комплекту "Дім, сад, город" + "Бібліотечка "ДСГ" протягом року отримають спеціалізовані випуски з народної медицини, квітникарства, бджільництва і будівництва.

Передплатний індекс 21869

Увага!

Пропонуємо передплату видань у комплектах!

"Дім, сад, город" + "Пасіка" індекс 22434
"Дім, сад, город" + "Квіти України" індекс 22431
"Дім, сад, город" + "Виноград. Вино" індекс 22430
"Дім, сад, город" + "Будьмо здорові" індекс 22433
"Дім, сад, город" + "Наш дім" індекс 21871
"Дім, сад, город" + "Яблунька" індекс 22432
"Дім, сад, город + "Чумацький шлях" + "Вокруг света" індекс 21843

Більше корисного і цікавого за меншу ціну!





Передплата на всі наші видання —

пропонує читачам у 2002 році

Редакція журналу "Дім, сад, город" пропонує свої видання:



"Будьмо здорові" — щомісячне видання з проблем охорони здоров'я. Публікації медиків-практиків, діячів української та світової медичної науки, досвід народних цілителів і травознаїв.

Передплатний індекс 74063

"Пасіка" — українсько-чеський щомісячник з практичними порадами як для досвідчених бджолярів, так і початківців. Вміщує багато корисної та цікавої інформації стосовно використання цілющих властивостей меду.

Передплатний індекс 74429

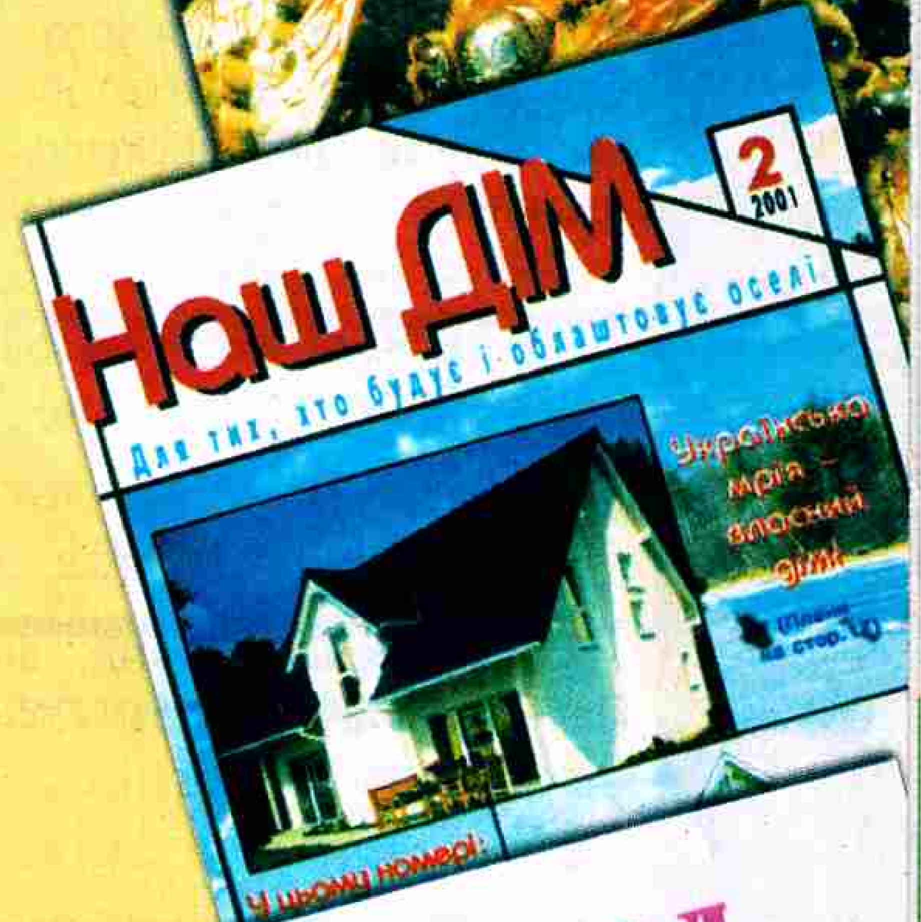


"Квіти України" — єдине в Україні спеціалізоване ілюстроване видання для квітникарів. Рекомендації досвідчених фахівців стосовно ведення всіх галузей квітникарства, розповіді про кращі сорти квітів, ботанічні сади, публікації відомих селекціонерів.

Передплатний індекс 74275

"Виноград. Вино" — журнал для виноградарів-любителів і професіоналів. Розповіді про випробувані та нові сорти винограду, поради щодо боротьби з хворобами і шкідниками, рецепти виготовлення найрізноманітніших вин.

Передплатний індекс 40305



"Яблунька" — багатоілюстроване видання для дошкільнят і школярів. Цікаво, захоплююче розповідає про таємниці природи, походження тварин, рослин. Флористика, казки, легенди, дитяча пошта, конкурси, вікторини, ігрові завдання, призи.

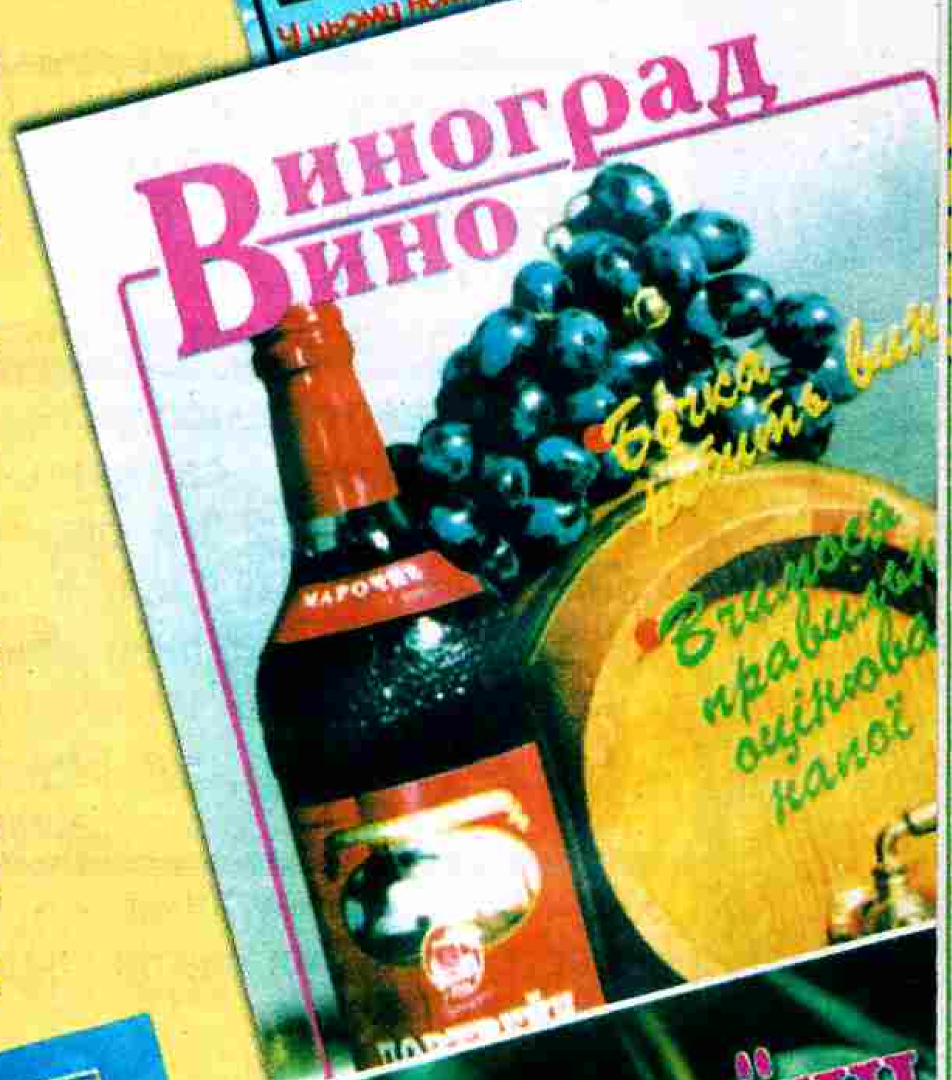
Передплатний індекс 40306

"Яблунька" з щоквартальним додатком **"Розфарбуй!"**.

Передплатний індекс 21870

"Наш дім" — незамінне видання для всіх, хто хоче спорудити і кваліфіковано облаштувати оселю.

Передплатний індекс 74453



"Туризм сільський зелений" — щоквартальне видання для всіх, хто бажає відпочити в сільській місцевості або надати свою садибу для відпочинку. Досвід в цій галузі інших країн.

Передплатний індекс 40307

"Чумацький шлях" — для тих, хто цікавиться історією, культурою, звичаями народів світу. Подорожі, пригоди, знахідки. Корисний для вчителів, студентів, школярів.

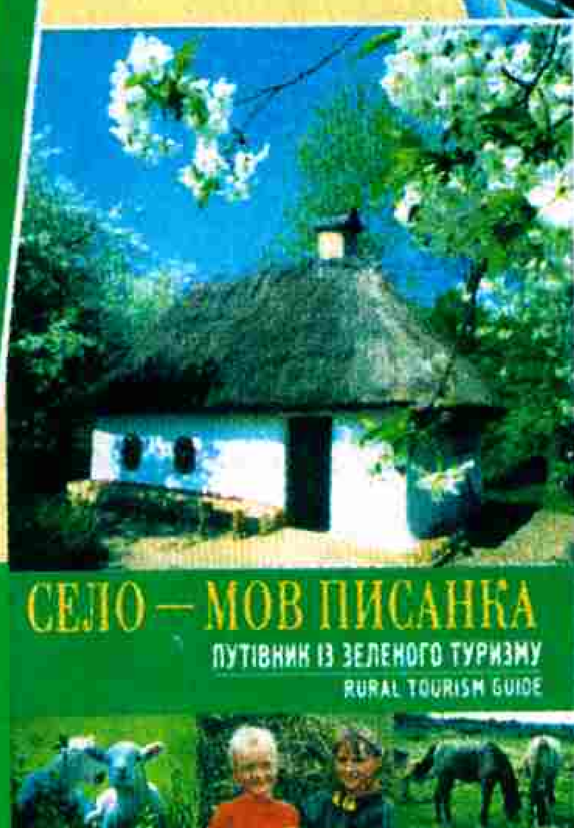
Передплатний індекс 22436

"Зелений календар" — газета, яка порадить садівникам і городникам, у які строки найкраще проводити ті чи інші роботи, яким сортам віддати перевагу, як захистити насадження від шкідників і хвороб.

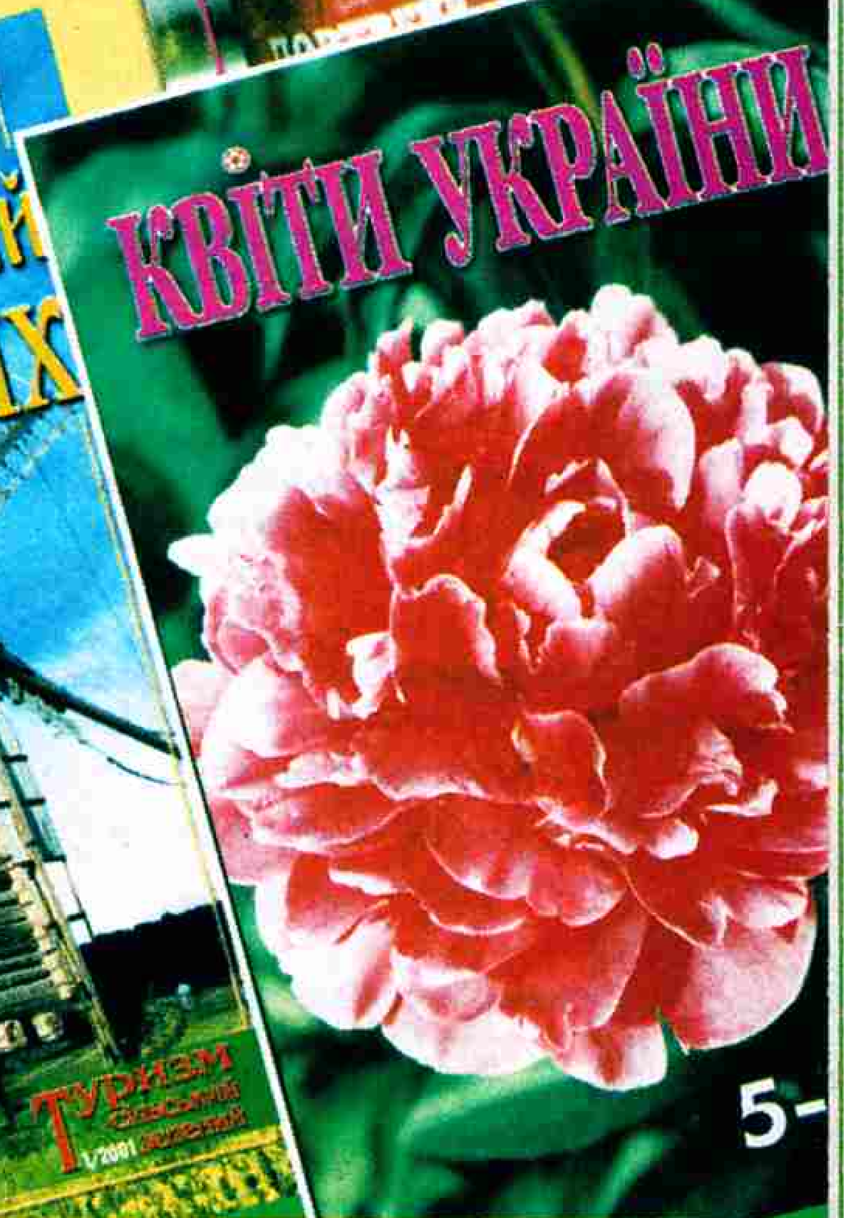
Передплатний індекс 30203











у кожному відділенні зв'язку України!

…дворічні щеплені саджанці троянд на зріз та озеленення. Багато новітніх сортів.

М.Б.Рязанов,
вул. Високогірна, 14, м.Дніпропетровськ, 49048,
тел. (0562) 98-10-84

…щорічно саджанці та чубуки комплексностійких сортів винограду, понад 80 сортів.

Олександр Миколайович Олексієнко,
пр. Металургів, 76-а, кв.28, м. Дніпродзержинськ
Дніпропетровської обл., 51928,
тел. (05692) 9-50-40

…троянди, тюльпани, нарциси. Кращі серед кращих. Кольоровий каталог у конверті замовника.

Поліна Олександрівна Козлова,
а/с 1, м. Бахчисарай, Крим, 98400

…саджанці, чубуки комплексностійких сортів винограду. Каталог - безкоштовно.

Едуард Миколайович Олефір,
вул. Авраменка, 18-84, м. Запоріжжя, 69120,
тел. (0612) 67-49-53

…голландське насіння: морква рання та пізня, буряки столові, редиска тритижнева та місячна, капуста білоголова, червона, цвітна, огірки бджолозапильні, самозапильні та з жіночим типом цвітіння (Наташа, Атлантіс, Паркер, Аякс, Маринда, Матильда, Кріспіна, Пасадена та інші); помідори ранні, пізні, середні, високорослі й кущові, селера, цибуля порей, петрушка кучерява, листкова, коренева; редька чорна зимова; кабачки цуккіні, квіти. А також вітчизняне та аматорське насіння овочів і квітів. Цибулини гладіолусів, лілій, фрезій, бегоній, жоржин і багато іншого. Пакети для фасування насіння. Каталог надсилається безкоштовно у заадресованому конверті з маркою замовника. Ціни доступні, система знижок. Оплата після отримання насіння.

а/с 87, м. Київ, 03170

…великий вибір сортів картоплі вітчизняних і зарубіжних сортів: Весна, Світанок київський, Санте, Діамант, Обрій та інші.

Анатолій Михайлович Попов,
вул. Святошинська, 40-в, кв. 8,
с. Вишневе Київської обл.

…саджанці троянд, шипшини, самшиту. Цибулини тюльпанів. Пакети молочні літрові. Конверт - каталог.

Володимир Петрович Цукур,
Лугова, 36, Жуляни, м. Київ-169,
тел. (04497) 3-25-23

…картоплю кращих сортів світової селекції: Вітал, Герба, Кеннебек, Колет, Панда, Розалінд, Розамунда, Розара, Сату, Сієра, Симфонія, Скарлет, Солара, Тімо (60 сортів). Конверт - каталог.

Володимир Іванович Петренко,
с. Березова Лука Гадяцького р-ну Полтавської обл., 37342

…до уваги господарств, фермерів! Постійно у великих кількостях та асортименті саджанці пальметних яблунь, які починають плодоносити на 2-3-й рік; груш, слив. Троянди дворічні на зріз та озеленення, в тому числі Чорна Магія. При опті можливий бартер на с.-г. продукцію. Мінімальна кількість - 10 одиниць.

Михайло Васильович Козьма,
вул. Брусницька, 61, с. Брусниця Кіцманського р-ну
Чернівецької обл., 59350, тел. (03736) 5-43-88

…бульбоцибулинні і "дітки" відбірних гофрованих і супергофрованих сортів гладіолусів на зріз та озеленення. Конверт - каталог.

Лідія Володимирівна Петрусенко,
вул. Шевченка, 77, смт Голоби Ковельського р-ну
Волинської обл., 45070, тел. (03352) 92-0-77

…насіннєву картоплю найкращих вітчизняних та іноземних сортів.

Галина Миколаївна Гущіна,
вул. Вітрука, 41-а, кв. 69, м. Житомир, 10009,
тел. (0412) 39-58-84

…великий вибір гладіолусів, багато інших квітів.

Микола Колісниченко,
с. В.Сорочинці Миргородського р-ну Полтавської обл., 37645

…живці, саджанці яблунь, груш (200), смородини, агрусу (30), обліпиха гібридна, суниці (20), картопля елітна (20). Насіння обліпихи, суниць, помідорів, лікарських рослин, смородини.

Михайло Якович Сорока,
с. Герасимівка Роменського р-ну Сумської обл., 42021

…маточники хризантем, гладіолуси - недорого.

Г.І.Степанова,
Пушкіна, 8, м. Ананьїв Одеської обл., 66400,
тел. (04866) 2-25-05, 2-18-97

…післяплатою цибулини гофрованих гладіолусів.

В.В.Трепачка,
вул. Нагірна, 29, смт Талалаївка (райцентр)
Чернігівської обл., 17200

…лікарські трави, які допоможуть позбутися: бронхіту, бронхіальної астми, пневмонії, ангіни, тонзиліту, гаймориту.

Б.М.Хоміцький,
смт Щирець Львівської обл., 81160,
тел. (03230) 6-74-78

…насіння, саджанці лікарських, бобових, ягідних декоративних; помідорів ультраранніх, перцю, картоплі та ін.

В.У.Фаринюк,
с. Біла Тернопільського р-ну, Тернопільської обл., 47707

…гладіолуси, лілії.

Ольга Василівна Власюк,
а/с 79, м. Павлоград Дніпропетровської обл., 51400

…саджанці і чубуки комплексностійких сортів винограду. Новинки. Ціни доступні.

Юрій Васильович Кухарев,
вул. Калмикова, 17-24, м. Костянтинівка Донецької обл., 85113,
тел. 2-12-76

…гладіолуси вітчизняної, зарубіжної та власної селекції. Найкращі і недорого.

І.О.Хотін,
пров. Луначарського, 1, м. Прилуки-8
Чернігівської обл., 17508

…насіння: салати, шпинати, аніс, селера, мангольд, багаторічна цибуля, чумиза, кукурудза рисова, цукрова, сорис, стевія, артишок, жминда, чечевиця, боби, соя, бамія, чуфа, спаржеві горох, квасоля, вигна, скорцонера, вівсяний корінь, шафран, черемша, катран, лагенарія, синюха, лофант, ехінацея, шалфей, розторопша, інші овочеві, пряні, лікарські рослини, квіти. Саджанці: лаванда, розмарин, індійська цибуля, барбарис, шалфей, аїр, кануфер. Конверт - каталог.

А.А.Кокамбо,
вул. Р.Люксембург, 10-а, м. Красний Луч Луганської обл., 94500

…саджанці і чубуки новітніх комплексностійких сортів винограду, смородини, полуниці. Ціни помірні.

Володимир Аполінарійович Шпак,
с. Федорівка Карлівського р-ну Полтавської обл., 39531

…чубуки і саджанці новітніх великоплідних сортів винограду: Атлант, Деметра, Консул, Реал, Безподобний та ін.

Микола Федорович Туркоман,
вул. Краматорська, 24, м. Костянтинівка Донецької, 85106,
тел. (06272) 4-53-62

…саджанці жимолості їстівної, насіння помідорів (20).

А.У.Батечко,
а/с 19, м. Київ, 03118

…саджанці смородини, порічок, агрусу, суниць, малини, квітів, книги.

Г.С.Федорова,
а/с 79, м. Запоріжжя-27, 69027

…садивний матеріал комплексностійких сортів винограду.

Микола Терентійович Удовенко,
а/с 753, м. Слов'янськ Донецької обл., 84116,
тел. (06262) 9-18-82

…насіння помідорів (250): надранні Ефемер, Ренет, Лагідний, Лікувальний, усі сорти Рудаса, Тарасенка, Маслова; перцю (20): Бел Гой, Обрій, Оранжевий гігант; огірків (15): Алісейські, Муромські; кавбуза, великоплідник гарбузів (до 50 кг); квасолі спаржевої, рисової; скорцонери; селери, квітів однорічних. Картопля (30): Атлантик, Кобза, Остара (надрання), Біла ніч, Сотка, Адретта, Горлиця, Зарево, Лугівська.

В.Р.Пакус,
с. Локітка Тлумацького р-ну Івано-Франківської обл., 78000

…найдешевші в Україні саджанці троянд: Фор'ю, Блек Джек, Авелайне, Блек Меджик тощо. Для відкритого та закритого грунту.

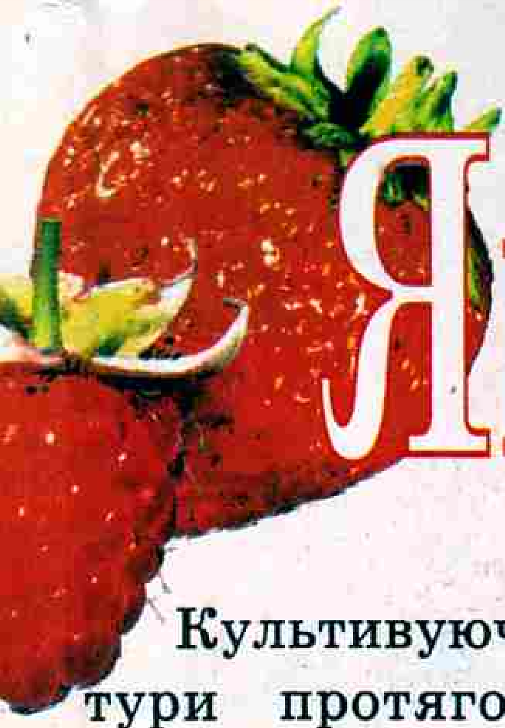
Р.В.Суслов,
а/с 4, м. Житомр, 10012,
тел. 33-17-16, 29-13-79

…саджанці троянд світової селекції, в т.ч. штамбові, мініатюрні та плетисті, а також цибулини лілій.

А.С.Яковлева,
Шевченка, 318, с. Пилиповичі Бородянського р-ну Київської
обл., 07840, тел. у Києві 555-83-54

…окуляри-тренажери "Relax", для водіїв, комп'ютерні; магнітно-масажні устілки; фітосвічки для лікування вуха, горла, носа.

Тел. 476-08-84 (з 7 до 10 год.)



Як створити ягідний конвеєр

Культивуючи різні ягідні культури протягом багатьох років, дійшов висновку, що вдало підібравши колекцію цих культур, можна уже десь із середини травня і до перших пізньоосінніх заморозків безперервно забезпечувати сім'ю свіжими екологічно чистими ягодами, споживання яких не тільки поповнює організм необхідними поживними речовинами та вітамінами, а й дає велике задоволення від усвідомлення того, що це все вирощене своїми руками.

Можливо не всі читачі поділяють таку думку, бо для розуміння цього потрібно пройнятися справжньою любов'ю до тієї чи іншої рослини, деревця. Дивлячись на той чи інший кущ, деревце, можна бачити не тільки ягоду, листя чи кору, а й сприймати її як живий організм, з десятками інших ознак, характеристик, цінностей та особливостей якоїсь певної частини рослини. Цінність більшості ягідних культур полягає у використанні не лише ягід, а й листя, квіток, бруньок та кори, які мають багато цінних властивостей, містять низку рідкісних елементів та вітамінів, що дає змогу широко використовувати ці частини рослини для лікування різних захворювань.

Налагодити безперервний ягідний конвеєр на якомога триваліший період не так уже й важко, необхідно лише вдало підібрати види ягідних культур з різними строками достигання та їхню кількість.

Жимолость їстівна — це найперша весняна ягода, яка достигає в зоні Полісся з 15 травня, а коли садити кущі з південного боку чи на південному схилі, то й раніше. Її ягоди люблять навіть діти, вони багаті на вітаміни і мають лікувальні властивості.

Після жимолості з 24 травня достигає надранній сорт суниці Десна, а через 2—4 дні — Львівська рання, Зефір, Прімпойд Айленд, Дукат. Якщо ж на початку квітня спорудити над грядкою надранньої суниці невелику тепличку, то ягоди достигнуть ще на 10—15 днів раніше.

За ранніми достигають сорти середнього, середньопізнього та пізнього строків. Із продуктивних сортів хотілось би відзначити Кардинал, Лорд, Угорська великоплідна, Чендлер, Трубадур, Гумі Гранде, Кембридж фаворит, Вебеніл, Гігантелла Максім, Чомора Турусі. Підібравши вдало сорти, включаючи ремонтантні, майже протягом усього літа, осені і до самих заморозків можна мати свіжі ягоди суниці.

Ягоди різних сортів відрізняються за формою, масою та розмірами, смаком, кольором, вмістом цукру, вітамінів тощо. Так, ягоди окремих великоплідних сортів можуть сягати маси 100—150 г.

Слідом за суницею починає достигати малина. Її сорти достигають у різні строки. Перевагу віддаю великоплідним сортам з добрими смаковими якостями, морозостійким. Вирощую такі сорти: Шотландська, Сенатор, Абориген, Бабине літо (ремонтантна), Голландська (рем.), Вереснева, Зєва (рем.), Янтарна, Жовтий гігант.

Дещо пізніше достигає чорна малина сортів Кумберленд, Блек-Гранд, ягоди яких менші за розміром, але мають приємний своєрідний десертний смак, високу цукристість, багато вітамінів, зовсім не пошкоджуються шкідниками. Єдиний недолік цих двох сортів те, що вони з колючками, але якщо висадити їх уздовж паркану на відстані між кущами 1 м, то вони будуть непролазною огорожею навколо городу.

Ремонтантні сорти малини дають другий урожай з вересня і, практично, до морозів. До того ж ягоди в цей період не пошкоджуються шкідниками. Застосовуючи різні строки та методи обрізування ремонтантних сортів, можна значно подовжити період їхнього плодоношення і добитися більшої великоплідності, особливо після проведених на початку і в середині літа позакореневого підживлення та забезпечення достатньої вологості грунту.

Велике розмаїття сортів смородини, а маю їх понад 30 — від надранніх до пізніх, дає змогу подовжити період їхнього споживання. Добираючи сорти, крім великоплідності, врожайності, високого вмісту вітаміну та цукристості, неабиякого значення надаю стійкості проти основних хвороб, бо тільки за таких умов можна одержувати одночасно і високі врожаї, і екологічно чисту продукцію. Перевагу віддаю сортам орловської селекції та Інституту садівництва, м. Київ.

Агрус, йошта, крома, смородина золотиста, порічки, актинідія, ожина, шовковиця, вишня, черешня, барбарис, кизил і навіть ірга можуть урізноманітнити ягідний конвеєр та задовольнити потребу Вашого організму повним комплексом вітамінів, іншими необхідними корисними речовинами, у тому числі й рідкісними елементами.

Заслуговує на увагу смородина золотиста, яка починає достигати після чорної смородини, а ожина Агавам — після малини літнього врожаю.

Звичайно, не обов'язково збирати таку кількість сортів та видів рослин у саду, бо це потребує чимало місця, значних затрат праці та забиратиме багато часу. Проте, як свідчить досвід, для отримання високих урожаїв певних культур обов'язковою умовою є перехресне запилення між декількома сортами даного виду рослин. Існують зараз сорти й самозапильні, але, як показує практика, краще і надійніше буде з декількома сортами, які квітують одночасно. Особливо це стосується смородини, вишні, черешні, йошти, кроми і частково малини та суниці.

Переважна більшість ягід із названих культур придатна і для технічної переробки: приготування соків, желе, варення, вина, наливок, консервації та для сушіння.

Тож вирощуйте більше видів ягідних культур, різних їх сортів, які дадуть можливість вашій сім'ї споживати свіжі ягоди впродовж усього літа й осені.

В.М.Фурман,
вул. Шешукова, 22, кв. 42,
м. Шепетівка
Хмельницької обл., 30404



Прикрасимо оселю

Осіннє золото

Ось і прийшла красуня-осінь. Вона перетворила ліси, сади, парки і сквери у казковий барвистий букет.

Клен подарував у букет оранжеві зорі своїх листочків. Горобина прикрасила його червоними гронами ягід і золотавими листочками-рибками. Калина та шипшина розвісили на букеті яскраве намисто. Немов золоті монетки, засяяли листочки берізок, а осичка запалила сліпучі багряні ліхтарики зі свого тремтливого листячка.

Ніжні хризантеми, чорнобривці, айстри та сальвії доповнюють цей чарівний букет.

Валерія Мала, 10 років,
м.Черкаси

Дорогі діти! Надворі панує жовтень, один з найкрасивіших місяців. Майже півроку радіємо ми зеленому вбранню дерев та кущів і лише 2—3 тижні, саме у жовтні, зачаровує нас осіннє золото. Збережімо цю красу!

З барвистих осінніх листочків можна зробити картину або вітальну листівку.

Для цього листя треба спочатку висушити праскою через папір або покласти його на кілька днів під товсту книгу, переклавши папером.

Засушені листочки розкладіть на аркуші цупкого паперу і приклейте клеєм ПВА. Ягоди шипшини, горобини, калини та горішки виріжте з кольорового паперу і наклейте поруч, а тоненькі гілочки можна намалювати.

Зробіть у школі виставку-конкурс своїх робіт,
а найкращими осінніми "картинами"
прикрасьте класну кімнату.





З дитячого журналу «Яблунька»

Знайди 10 розбіжностей на малюнках Лади Холошо. Полічи, скільки тут грибів та скільки листочків.

Зроби іграшку



Лісові фантазії

Живу я майже в лісі. Люблю ходити з друзями по гриби та ягоди, збирати квіти. Блукаючи лісом, можна побачити багато цікавого. Надсилаю малюнки своїх виробів. Оцих кумедних звірят і птаха легко зробити із шишок, горіхів, ягід, листя, пір'я, а також із пластиліну й кольорового паперу. Спробуйте, це дуже цікаво!

Наталя Калюжна,
с. Омельченки Харківської обл.





Кролів утримувати вигідно

Вже не один рік наша сім'я передплачує журнал "Дім, сад, город". Сьогодні прочитали черговий номер, в якому є звернення до читачів..."ділитися своїм досвідом утримання в домашніх умовах усієї живності". Тож хочу запропонувати читачам метод виробництва найдешевшого м'яса, і його матиме той, хто триматиме кролів. І буду вдячна редакції, якщо мій матеріал побачить світ на сторінках "ДСГ". А поради мої з власного досвіду.

І так, самок, яких залишаємо на плем'я з осені, паруємо в лютому і через день одну за одною. Робимо це для того, щоб потім можна було пересаджувати малят з одного гнізда до іншого. Народжуються у нас кроленята через 30—31 день. Коли самка приведе 6, а інша 13—15, то їх можна поділити на дві сім'ї, щоб обидві самки могли прогодувати малюків. Важливо, щоб самки не були полохливі, а привчені до рук. Тоді можна спокійно брати новонароджених у руки, вибракувати мертвородів, а за необхідності зайвих (тобто більше восьми) в одній сім'ї пересадити до іншої самки, яка привела менше восьми. Для цього необхідно, щоб руки були чисті, без запаху мила, бензину, будь-яких парфумів. Взявши кроленят у руки, слід обдмухати з них пух, який рвала самка з себе для гнізда, потім потерти малюків пухом самки з того гнізда, до якого переселятимете малюків, але це маєте робити акуратно, щоб не тривожити самку і щоб вона не бачила, як ви підселяєте їй чужих малюків.

Тепер основне: добре годувати кролиць і підтримувати чистоту у клітках. До появи зелених кормів даємо високоякісне сіно бобових і злакових трав, сухі стебла кукурудзи, заготовлений з літа гіллячковий корм.

Із соковитих: буряки, моркву, яблука, відходи капусти. Замість дорогих комбікормів згодовуємо варену картоплю і качани кукурудзи, на які капаю вітаміни "Тривіт" або "Тетравіт", що містять вітаміни А, D, Е, К. З тритижневого віку в кроленят випадають молочні і з'являються постійні зуби. У цей час вони починають вибігати з гнізда і їсти корм. Підгодовуємо малечу якісним сіном і коренеплодами. У півторамісячному віці відлучаємо від кролематки. У цей час вже буяють зеленню луки, сади, пустирі. Ось тут — найдоступніший корм. Майже всі рослини, придатні на корм кролям, є водночас лікарськими. Це зокрема: лопух, чорнобиль, мати-й-мачуха, полин, подорожник, спориш, деревій, глуха кропива, пижмо. Спочатку траву прив'ялюємо, а пізніше згодовуємо свіжу, але без роси. В'ялимо лише бобові: горох, люцерну, конюшину...

Ось уже розпочались роботи на городі. Просапуючи городину від бур'янів, ви одночасно й заготовляєте корм для своїх вуханів. Такі бур'яни, як осот, пирій, мишій, кульбабу, берізку залюбки поїдають кролі. Головне, щоб не потрапили отруйні бур'яни, — дурман, блекота, беладонна, чемериця, болиголов, мокрець...

Кролі охоче поїдають морквиння, соняшникове листя, кукурудзиння, яке ви вирвете, проріджуючи посіви кукурудзи, яблука, що вже падають, але ще не придатні для споживання, переспілі кабачки і молоді гарбузи.

Тепер ще про хвороби і загибель кролів. Щоб запобігти захворюванню, щеплюю молодняк через два тижні після відлучення і через 3 місяці роблю повторну ревакцинацію. Краще застосовувати комбіновану вакцину від кількох хвороб. Не пошкодуйте грошей на вакцину і матимете живих та здорових кролів. Для профілактики даємо гілочки квітів чорнобривців.

Словом, розвівши плем'я кролів, у вас буде порядок у саду і на городі, і не один десяток кілограмів дієтичного м'яса, яким можете забезпечити свою сім'ю. Або зробити масовий забій і приготувати консерви.

А тепер поділюсь рецептом їхнього приготування. Тушки кроликів обсмалити (сухі), порізати на шматочки, скласти до емальованої миски, посолити, поперчити і складати до баночки, на дно якої покласти лавровий лист. Солі на літрову банку — 1 чайна ложечка з горбочком. Накладаю м'ясо десь на палець нижче отвору, накриваю новими металевими кришками, але виймаю гумки. Піч топлю трохи більше, ніж на хліб, вигортаю жар, банки з м'ясом ставлю на дека, застелені вологою тканиною. Дека

Кролівники, будь ласка, порадьте

У цьому році кролі, яких ми утримуємо, хоч і були щеплені, перехворіли на міксоматоз. Нам би хотілося знати, коли саме найкраще для здоров'я тварин їх щеплювати. А також, у якому віці, проти яких захворювань і якою вакциною робити щеплення? І чи варто щеплювати кролів, коли появляються у них перші ознаки хвороби? І ще, чи варто залишати на розведення самців і самок, які перехворіли на міксоматоз?

Будемо вдячні редакції, якщо на наші запитання прочитаємо відповіді на сторінках "ДСГ" спеціалістів, а також дякуватимемо й читачам, котрі поділяться досвідом утримання цих тварин та порадять нам, як утримувати їх, щоб вони не хворіли.

С.Ткаленко,
Полтавщина

ставлю в піч і затуляю заслінкою. Банки стоять у печі 5—5,5 год. Потім виймаю, швиденько вкладаю до кришок гумки і ключем герметично закручую банки. Коли м'ясо прохолоне, банки виношу до прохолодного місця.

Якщо у вас немає печі, банки з м'ясом можна стерилізувати у великій каструлі чи автоклаві. Для цього м'ясо готую так само, але наповнені банки відразу герметично закубрюю і накладаю зверху скоби (затискачі). У 4-відровій каструлі вміщується 10 літрових банок. Знизу кладу дерев'яну решітку або тканину, ставлю банки, заливаю водою, рівень якої має бути на 2—3 см вище кришки. Після закипання вода повинна 5,5—6 год. безперервно кипіти. Банки вихолоджую разом з водою, після чого їх виймаю, витираю, знімаю скоби і виношу до холодного місця.

Рецепт приготування кроля з овочами. Тушку обсмалити і нарізати на порції (не погано це робити садовим секатором). Замочити в холодній воді на 2—3 год., додавши кілька ложок оцту. Промити, вичавити воду і обсмажити м'ясо на олії чи свинячому або гусячому смальці.

Окремо підсмажити цибулю, потім додати до неї порізані соломкою овочі: моркву, пастернак, бурячок. До протушкованих овочів додати томатний соус, кілька ложок сметани або майонезу, трішки перевареної води. Обсмажене м'ясо скласти до каструлі або швидковарки. Сіль, перець, лавровий лист — за смаком. Залити овочевою приправою і тушкувати до готовності.

За 10—15 хв. до завершення приготування додати часник.

Важко зрозуміти, що смачніше — овочі з кроликом, чи кролик з овочами.

Можете парувати кролиць 3 і 4 рази на рік. Тоді матимете дешеве дієтичне і смачне м'ясо протягом усього року, ще й шапку, шубку чи кожушок. І плетені пухові речі, якщо у вас кролі пухові.

Не полінуйтесь зробити клітки, заготовляти корми, і розводьте собі на радість кроликів.

Успіхів вам!

Лариса Круглій,
с. Косівка Володарського р-ну Київської обл.



Щоб свинина була смачною

Згідно з багатьма трактатами м'ясо має не тільки поживну цінність, а й відіграє важливу духовну та соціальну роль. Для українців культом споживання була і залишається свинина. Водночас вона є основним джерелом поживної їжі, до складу якої входять повноцінні білки, жири, вуглеводи, необхідні мінеральні солі та вітаміни. В свинині є всі речовини, що необхідні для росту й розвитку організму людини та підтримання його життєдіяльності. Завдяки всьому цьому вона є незамінним елементом харчування.

Багатий хімічний склад та високі смакові якості м'яса і м'ясопродуктів дають можливість готувати з нього великий вибір страв.

У м'ясній промисловості м'ясом називають тушу разом з тканинами, що входять до її складу після зняття шкіри, відокремлення голови, нижніх кінцівок та внутрішніх органів.

У торгівлі з товарного погляду під м'ясом розуміють усі частини туші тварини, що застосовують у їжу (м'язова, жирова тканини, кістки, субпродукти). В кулінарному і побутовому значенні під м'ясом розуміють тільки м'язи з тканинами і кров'ю, лімфою, що входять до їх складу. М'ясо свиней розділяють на сім відрубів, кожен з яких ділять на два сорти.

Схема роздрібної розробки свинини. Відруби: 1 — лопатковий; 2 — спинний (корейка); 3 — грудинка; 4 — відруб з пахвиною; 5 — окіст; 6 — передпліччя (рулька); 7 — гомілка.

До I сорту належить окіст, грудинка, поперекова (з пахвиною), спинна та лопаткова частини. Загальний вихід відрубів I сорту в свинячій туші — 94 % маси туші.

До II сорту відносять передпліччя (рулька) і гомілку. Загальний вихід — 6 % від маси туші.

Різні частини туші можна використовувати для приготування смачних і поживних страв. Так, біфштекс краще готувати із потовщеної частини внутрішніх поперекових м'язів (вирізки). М'ясо нарізують упоперек м'язових волокон на шматки неправильно-округлої форми завтовшки 25—30 мм.

Шашлик кращий з окосту. М'ясо нарізують кубиками масою 30—40 г і нанизують на шампури.

Антрекот готують із спинної і поперекової частин туші. Нарізують шматочки масою 80—130 г і товщиною 15—20 мм.

Котлети натуральні краще приготувати із корейки. Корейку розрізують між ребрами на частини масою 90—130 г і товщиною 15—20 мм. Шматок корейки з належно вгодованої туші, вирізаний між ребрами, може бути використаний як ескалоп.

Можна готувати гуляш з м'якоті лопаткової та шийної частини туші, рагу — грудної і реберної , піджарку — з шийної, лопаткової частини і жирної обрізки. Реберну, шийну, хребетну і поперекову частини використовують для приготування супів і перших страв.

Можна готувати безліч різних страв, використовуючи свинину у вигляді фаршу, — котлети, біфштекси рублені, пельмені тощо.

Однак разом з позитивними характеристиками м'яса та м'ясопродуктів, як калорійної їжі для людини, воно є середовищем для розмноження мікроорганізмів, що спричинюють швидке псування продукту.

Та "найкраща птиця в світі — свиняча ковбаса" — засвідчує народна мудрість.

М'ясо та м'ясопродукти швидко псуються, у звичайних умовах зберігаються недовго. Щоб уберегти від псування та збільшити термін зберігання, м'ясо та м'ясопродукти відразу ж доцільно консервувати, застосовуючи той чи той спосіб.

Виготовлення ковбас — один із способів консервування м'яса та приготування готового для вживання в їжу продукту.

Для приготування ковбас придатне якісне м'ясо і сало. Із спецій і пряностей додають перець, часник, лавровий лист, мускатний горіх. Смакові якості виробів поліпшують також аскорбінат натрію та фосфати.

Технологія виготовлення складається з механічної та фізико-хімічної обробки м'яса й жиру та спеціальної підготовки оболонки.

Для ковбасної оболонки найчастіше використовують кишки. Комплект свинячих кишок складається: із тонкої (черева), сліпої і ободової (кудрявка), прямої (гузівниці), кишок і сечового міхура.

Для ковбас доцільніше використовувати тонкі кишки.

Кишки розбирають, звільняють від вмісту, знежирюють, промивають. Очищають (шлямування) — видаляють зайві шари слизової (крім гузівниці) і ще раз промивають.

Для тривалішого зберігання кишки можна консервувати сухим посолом.

Щоб виготовити ковбаси, м'ясо ріжуть на частини, засолюють, додають спеції. На 10 кг м'яса беруть 0,3 кг кухонної солі, 10 г селітри і 10 г цукру. Засолене м'ясо витримують за температури 3—5°С: свіже — 6—24, охолоджене чи розморожене — 48—72 години. Дозріле м'ясо стає ніжнішим, клейким, вологоємким і набуває запаху шинки.

Набивають ковбаси нещільно, щоб не розірвалася оболонка. Для видалення повітря, її проколюють зазвичай найтовстішою голкою.

Потім ковбасу піддають термічній обробці: смажать, варять, коптять.

Одним із способів тривалішого зберігання м'яса є виготовлення консервів. Процес консервування полягає у герметичній упаковці м'яса чи іншого продукту в тару з подальшою обробкою високою температурою. Щоб консерви довше зберігалися, не втрачаючи харчових якостей, необхідна належна сировина, стерильна банка, правильна стерилізація та герметичне закатування. Для виготовлення консервів використовують також різноманітні спеції.

Перевага консервів у тому, що їх можна вживати відразу після відкривання. Висока температура під час приготування консервів сприяє інактивації мікроорганізмів і зумовлює руйнування ферментів самого м'яса, а герметичність упаковки попереджає проникнення мікроорганізмів із-зовні.



Для приготування консервів використовують доброякісне м'ясо та жир, у сирому та перетопленому вигляді. Крім того, додають ще кухонну сіль, цибулю, перець, лавровий лист.

До чистих банок щільно, без порожнин, укладають усі необхідні компоненти та м'ясо і стерилізують.

Стерилізація — важливий процес у виготовленні консервів. З одного боку, знищується мікрофлора, а з іншого, піддається тепловій обробці продукт, а відтак зберігається його цінність як харчового продукту з найменшим розщепленням білка, жиру та вітамінів.

Залежно від величини банки та продукту тривалість стерилізації різна. В автоклаві спочатку прогрівають банки, для чого через змійовик у нього впускається пара, аж поки не вийде повітря за температури понад 100°С і при підвищеному тиску банки стерилізують. Після цього пару поступово випускають, щоб не було розриву банок за різкого зниження тиску в автоклаві.

За вищої температури і меншої тривалості стерилізації продукти (м'ясо) денатурують менше і за своїми смаковими і поживними якостями консерви кращі, ніж за тривалішої стерилізації з пониженою температурою.

Після закатування і перевірки герметичності консерви ставлять на зберігання.

Від забитих свиней, крім м'яса, одержують жир, який знімають з внутрішніх органів, кишківника. Це цінний продукт харчування. Зберігати його найкраще в перетопленому вигляді.

Для цього жир збирають, старанно миють, охолоджують, щоб він став твердим. Потім зливають воду, віддавлюють жир і подрібнюють до однорідної жирової маси. Це необхідно, щоб зруйнувати жирові клітини, що сприяє збільшенню жиру під час витоплювання.

Жирову масу закладають до ємкості і витоплюють за температури 60—65°С протягом 3—3,5 годин і тільки в кінці процесу її підвищують до 85—90°С на 15—20 хвилин для згортання білків, які випадають у вигляді шкварок.

До витопленого і відстояного жиру додають дрібно мелену сіль (1,5 % від об'єму). Сіль, розчиняючись у воді, підвищує питому масу і вода швидко осідає на дно, затягуючи частини від шкварок. Жир за таких умов стає чистіший і прозоріший. Його відстоюють і зливають у банки доверху і упаковують. Відтоплені жири розкладаються і псуються під дією кисню, води й світла. Тому зберігати їх потрібно у темному, сухому та прохолодному місці за температури 8°С в холодильнику і за відносної вологості 90 % жир може зберігатися шість місяців, а за нижчої температури — до року.

У викладеному матеріалі ми намагалися абсолютизувати технологію приготування тієї чи тієї страви. Знаємо, що наш народ талановитий і часто сільські кухарки в різних регіонах нашої країни виготовляють м'ясні страви з свинини не гірше, ніж кваліфіковані спеціалісти рекламованих ресторанів.

Та все ж використання запропонованих рекомендацій допоможе Вам, шановні читачі, споживати смачні страви, які можна приготувати із свинини й дістати безліч задоволення від її приготування.

І.Тарасюк,
канд. біол. наук,
провідний науковий співробітник
лабораторії ветекспертизи ІВМ УААН



СИЛОС ДЛЯ КОРОВИ

У нашому селищі силос не заготовляли до осені 2000 року. Постійно працював цукровий завод і жому в людей було достатньо. Але минулої осені цукрові буряки почали вивозити на заводи сусідніх районів, і люди зрозуміли, що із свого заводу жому для худоби не матимуть.

Моя сусідка захвилювалася: сіна мало, а жому із сусіднього району не зможе привезти, бо ціна "кусається". І не такий дорогий сам жом, як транспорт, яким доведеться його везти. І тоді згадали, що батько її бурякову гичку складав до ями, солив, утоптував, належно запаковував яму, а взимку цією масою годував корову.

Тож я і кажу сусідці:

— Ольго Сергіївно, але ж батьків силос тільки з одного ботвиння, а якщо до цієї маси додати траву, кукурудзу, листя топінамбура, тож такий силос, напевно, буде поживніший?

Була вже половина листопада, на городах, окрім буряків, у сусідки й у нас ще росли топінамбур, високий, гарних кольорів амарант Баранячий хвіст. У саду, на виноградних лозах, зеленіло листя, а на ділянці, де росла цибуля, Ольга Сергіївна посіяла кукурудзу, і до осені вона добре виросла і ще стояла зелена. Ось і надумала сусідка все це рослинне багатство засилосувати.

Викопала яму глибиною до 1,8 м, а розміром 2×1,5 м, стінки обставила шифером. Дно ями застелила плівкою, на неї наклала шар соломи 0,5 м, а на солому клала бурякову гичку, подрібнені стебла амаранту і топінамбура, зелені кукурудзяні стебла і виноградне листя, а як тільки шар став сантиметрів 20, належно вимила гумові чоботи, затим взувала їх і опускалася до ями, ще брала гостру лопату і подрібнювала та утоптувала масу і кожний шар посипала сіллю.

І так шар за шаром сусідка викладала яму, доки вона не наповнилася. Завершувала яму гіркою із зеленої подрібненої маси сантиметрів 50, потім щільно накривала плівкою і присипала землею. Над ямою споруджувала курінь із кукурудзяних та очеретяних снопів, щоб на яму, а значить і на майбутній силос, не випадали дощі і не замочували приготовлений для корови на зиму "продукт". А взимку ж доведеться з ями діставати силос, то ця споруда захищатиме його і від снігу.

Ось і справдилася примовка: не було б щастя, та нещастя допомогло. А наприкінці грудня зняли з ями землю, прибрали плівку, і виявилося, що силос було приготовлено на славу: маслянистий, запашний і, що головне, значно дешевший за заводський виріб, навіть корова його краще їла, ніж жом. І вистачило його до того дня, коли худобу виганяли на пасовище.

І ще одна перевага силосу перед жомом. У теплі дні жом перекисає і має не вельми приємний запах, а силос своїх поживних властивостей не втрачає.

Думаю, що осінню 2001 року багато хто з наших сільчан скористається досвідом Ольги Сергіївни приготування силосу для своїх корів.

Д.В.Замотайло,
42831, Сумська обл.,
Великописарівський р-н,
с. Кириківка-1, вул. Радгоспна, 11

Як підкувати коня?

Мені дуже подобається Ваш журнал. Люди, котрі мешкають у сільській місцевості або мають дачну ділянку, можуть знайти в "ДСГ" будь-яку потрібну їм інформацію.

Особливо до вподоби мені матеріали, що друкуються під рубрикою "Домашня ферма" і "Господар" (журнал у журналі).

Я дуже люблю коней. Знаю, що їм потрібен належний догляд. Я хотів би, щоб Ви надрукували про те, як правильно підкувати коня, розчищати копита.

Дуже добре було б, якби текст супроводжувався малюнками.

Бажаю журналу "ДСГ" бути й надалі таким цікавим і корисним.

Юрій Симоненко,
м. Біла Церква на Київщині

Від редакції. Шановний Юрію Миколайовичу, в попередніх номерах "ДСГ" уже подавалися публікації з проблем догляду за кіньми у приватних господарствах, а також, як запрягати, як виростити з лошати дорослого коня, як його об'їжджати й таке інше.

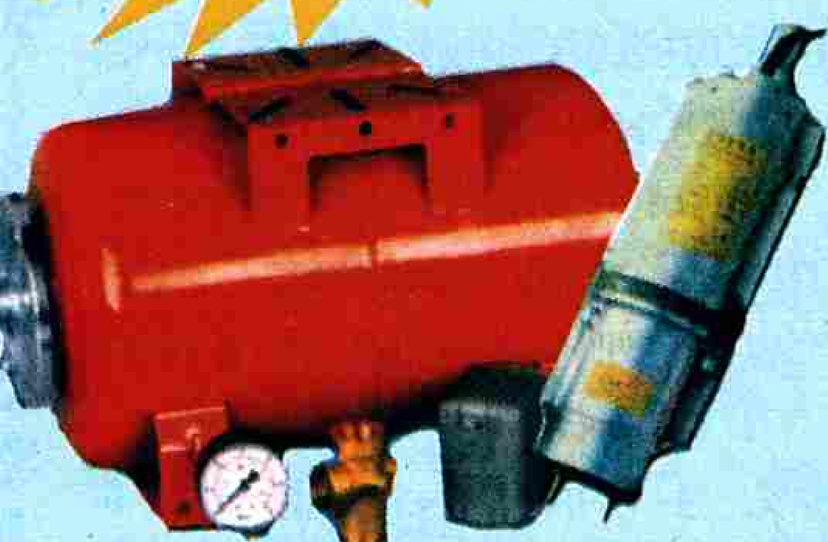
Ми розуміємо, що з кожною передплатою у журналу появляються нові читачі і не всі вони могли прочитати потрібні їм матеріали, що друкувалися раніше.

Отже, саме життя диктує вимоги, що ми повинні з часом повертатися до тих тем, які вже висвітлювалися на сторінках "ДСГ". Тож і на Ваші побажання у наступних номерах дамо відповідь. Водночас запрошуємо продовжити розмову господарів, котрі тримають коней, поділитися своїм досвідом з утримання та використання цих вічних наших помічників і безкорисливих та слухняних трудівників.

Новинка!

BOSNA LG

Насоси нового покоління і системи водопостачання.



Ми стали ближчими до Вас, ми вже у:

Білій Церкві, Васильковi, Донецьку, Житомирі, Запоріжжі, Звенигородці, Енергодарі, Кіровограді, Кривому Розі, Луцьку, Львові, Миколаєві, Одесі, Павлограді, Переяславі-Хмельницькому, Полтаві, Рівному, Севастополі, Сєвєродонецьку, Сімферополі, Смілі, Сумах, Тернополі, Харкові, Хмельницькому, Ужгороді, Черкасах, Чернігові.

Телефонуйте до Києва: (044) 244-61-65, 244-61-80.

ТОВ "Босна Ел Джі" з 1995 року займається розробленням і виробництвом побутових електричних занурювальних помп з вібраційним принципом дії та побутових систем водопостачання. Помпи використовують для подачі води із свердловини, криниць, відкритих водойм, а також для організації індивідуальних систем водозабезпечення у приватних будинках, котеджах. **Фірма "Босна Ел Джі" розробила нову конструкцію помпи вібраційного принципу дії,** позбавлену основних недоліків попередніх вібраційних помп, таких як: нетривалий режим роботи, слабкий тиск, недостатня кількість води. Основні параметри нової помпи "Босна БВ-0,2—40 — У5М": об'ємна подача з глибини 40 м — 750 л/год.; з глибини 5 м — 2500 л/год. ; максимальна глибина, з якої помпа може подавати воду — 80 м; максимальний тиск помпи - 8,5 атм.; режим роботи тривалий (24 години на добу). Використовуються фільтри очищення води, спеціальні муфти для з'єднання насоса з шлангом, трос для підвішування насоса з шлангом тощо.

Новинкою сезону 2001 року є система водопостачання "Босна Ел Джі" (АСВ-12-1Ф). До складу системи входять: гідроакумулятор, реле тиску, манометр, перехідник з 5 виводами, електропомпа "БВ-О,2—40 — У5М", фільтр очищення води.

Сьогодні, користуючись системою індивідуального водозабезпечення АСВ-12-1Ф, мільйони людей, які живуть у приватних будинках або у дачних будиночках, мають можливість за 20-30 хв. провести до свого житла і підключити холодну і гарячу воду. Вода подається під тиском 2 атм, що забезпечує нормальну роботу газових колонок, електричних водонагрівачів та інших побутових пристроїв.

Вартість системи "Босна Ел Джі" фантастично мала і дає шанс майже кожному пересічному українцю забезпечити себе водою у власному житлі. Насоси - від 110 грн та системи водопостачання - від 450 грн.

Виробляємо та встановлюємо "під ключ".
Наша адреса: Київ, вул. Дмитрівська, 18/24, 8 поверх.

ПЕРЕДПЛАЧУЙТЕ

Журнал "КАРТОПЛЯР" — *поради з вирощування картоплі, ведення садівництва і городництва.*
Передплатна ціна: на 3 міс. — 2 грн. 43 коп., на рік — 9 грн. 72 коп.
Передплатний індекс — 22671.

"ВЕТЕРИНАРНУ ГАЗЕТУ" — *поради з годівлі, утримання та лікування домашніх тварин, птиці та риби.*
Передплатна ціна: на 1 міс. — 1 грн. 60 коп., на рік — 19 грн. 20 коп.
Передплатний індекс — 35069.

Книга — поштою (післяплатою)

КРОЛІ В ГОСПОДІ (організація кролеферми, годівля і утримання, поширені хвороби, переробка продукції). Ціна — 2 грн.

ХУТРОВІ ЗВІРІ (організація ферм, розведення, поширені хвороби). Ціна — 2 грн.

ПРИСАДИБНЕ РИБНИЦТВО ТА ЛЮБИТЕЛЬСЬКЕ РИБАЛЬСТВО (облаштування ставка та розведення в ньому риби; декілька тисяч секретів рибалки). Ціна — 4 грн.

ВИГОТОВЛЕННЯ КОВБАС ТА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ Ціна — 4 грн.

ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ РИБИ (соління, в'ялення, копчення, виготовлення консервів та консервування ікри; маринування, приготування ікри. Страви з риби та 40 способів приготування рибальської юшки).Ціна —4 грн.

ПРИСАДИБНЕ СВИНАРСТВО Ціна — 2 грн.

ПЕРЕРОБКА МОЛОКА, ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ У ДОМАШНІХ УМОВАХ (масло, вершки, тверді сири, бринза, морозиво тощо). Ціна — 4 грн.

КОЗА В ГОСПОДІ. Ціна — 2 грн.

Замовити книги можна за адресою: 03151, м.Київ, вул.Донецька, 30, редакція «Ветеринарна газета» або по тел. (044) 243-39-19, 243-38-22.





НАЙКРАЩЕ НАСІННЯ СВІТУ

Компанія "КОУЕЛ®"— найбільший імпортер найкращих селекційних фірм Голландії, Німеччини, Франції, Італії — пропонує овочівникам та фермерським господарствам близько 300 сортів і гибридів насіння:

- партенокарпічні огірки, тепличні надранні помідори, редиску, перець
- насіння овочів для відкритого грунту
- суміші насіння газонних трав

Компанія "КОУЕЛ®":

м. Київ, вул. Дмитрівська, 71,
тел/факс: (044) 246-99-22, 246-95-11,
автовідповідач-диспетчер: тел. (044) 472-31-46
*Насіння-поштою: 01054, м. Київ-54, а/с 117, ПП "**Коуел®**", тел. (044) 474-34-35*

Компанія "КОУЕЛ®" не обіцяє, компанія "КОУЕЛ®" гарантує якість!

Прошу допомоги

Журнал передплачую з дня його заснування. Дуже корисний. І пишу вже не перший раз. Дуже вдячна редакції і юридичному консультантові І.Миронцю, котрий дав відповідь на моє запитання про спадщину в першому номері за 2001 р.

А тепер знову пишу з надією допомогу. Справа в тому, що в мене є пес породи Німецький дог. Йому 2 роки і 7 місяців. Дуже гарний, розумний, ми з чоловіком його любимо. Вирощували його з дня народження. Та в нього появилося захворювання - підшкірний кліщ (короста). Уже другий рік я борюся з цією недугою. Почала з того, що минулого літа лікувала амбулаторно. Мав 8 уколів по 3 кубики (якими препаратами його лікували, не знаю, бо возила до Кременчука). На перших днях йому поліпшало, але невдовзі почалося те ж саме.

Взимку я стала сама вводити йому під шкіру препарат бромтел. Після четвертого уколу (один раз на тиждень) у нього почалася задишка. Я перестала вводити препарат. Став менше чухатися, потім знову почала вводити цей же препарат, знову задишка, хоч чухався менше. Зараз нічого не роблю, і він знову почав чухатися, біля хвоста просто розгриз, а біля голови лапою роздер шкіру до крові.

Я дуже вдячна Руслану Чумаку, котрий надрукував замітку "Тварина чухається ось чому" в одинадцятому номері "ДСГ" за минулий рік. Написала йому листа й дістала відповідь. Але мені сказали в аптеці, що ботокс від бліх, а креолін (я не знаю де можна дістати. Зараз такого нічого немає, здебільшого все не наше, імпортне).

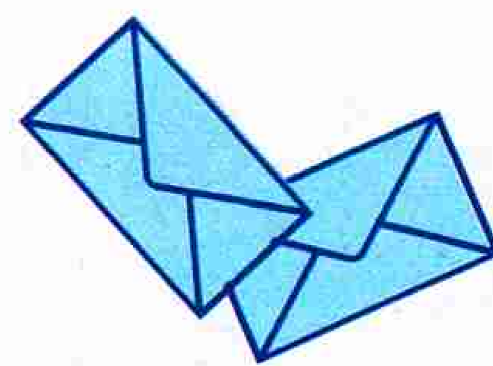
А недавно мені сказала одна жінка, в якої вівчарка також страждає на таку недугу, що ця хвороба не виліковується. І я думаю, що подібне лихо не тільки в нас. І хотілося б на сторінках журналу прочитати думку спеціаліста, котрий добре розуміється на цій хворобі.

Отже, запитання, що це за хвороба? Чи можна її вилікувати? А, може, є і народні методи її лікування? Як вона передається? Як кліщ потрапляє до тварини й саме під шкіру? Як обробляти хворе місце? І чи потрібно обробляти й те місце, де пес постійно перебуває? Але ж наш пес живе в хаті. То що, потрібно обробляти всю хату? І яким препаратом? І чи ця хвороба лікується за допомогою уколів чи ще якихось препаратів?

Я розумію, щоб вилікувати будь-яку недугу, потрібно бути спеціалістом, а господарю такої тварини потрібно дуже багато знати і про саму тварину, і про хворобу, на яку вона страждає. Я Вас дуже прошу, будь ласка, допоможіть нашому Цезарю. Я пам'ятаю, що було якесь мило, що ним можна було два рази обробити й така недуга зникала. Але зараз і цього мила немає. Торік я ціле літо боролася з цією недугою, навіть обробляла препаратами, якими знищують колорадського жука, але нічого не допомогло. Тож дуже прошу, не відмовте мені в проханні: надрукуйте пораду спеціаліста, як вилікувати нашого Цезаря.

Г.Самойленко,
39701, Полтавська обл.,
Кременчуцький р-н, с. Піщане, Садова, 65

Від редакції. *Шановна добродійко Самойленко, ми надрукуємо пораду спеціаліста, як вилікувати тварину, що страждає на подібну недугу. Будь ласка, стежте за нашими публікаціями. Думаємо, що на Ваш лист відгукнуться і наші читачі і своїми порадами також допоможуть виходити Вашого улюбленця. З цією метою ми і публікуємо Вашого листа.*



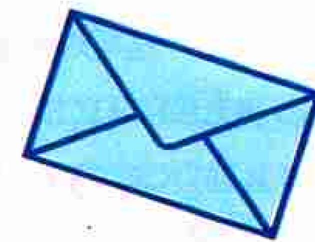
Хочу, щоб у мене жив папуга

Добрий день, шановна редакціє! Пише Вам дівчина Катя. Мені дванадцять років. Хочу завести папугу і, щоб він жив у мене вдома, але не знаю з чого почати. Власне, про папугу я нічого не знаю.

А для того, щоб тримати папуг, я повинна знати, чим і як їх годувати, чи буде самка нести яйця, якщо самець іншого кольору, як вони поводяться з людьми. Які на папуг нападають хвороби і як лікувати?

Словом, я хочу про цих птахів знати якомога більше перед тим, як їх заводити. Тому прошу надрукувати мого листа в журналі "ДСГ" і хочу, щоб на нього відповіли ті читачі, які вже тримають або тримали цих птахів і в них є чим поділитися зі мною. А вдячність за їхню увагу до мене я зберігатиму все життя.

Катерина Федосова,
49035, м. Дніпропетровськ, вул. Лісова, 57



Херсонська вода мене вилікувала

На Херсонщині, у селі Заградівка Високопільського району, є унікальне джерело - вже тисячу років з-під землі б'є вода на березі річки Інгулець. За добу це джерело дає понад півтори тисячі відер.

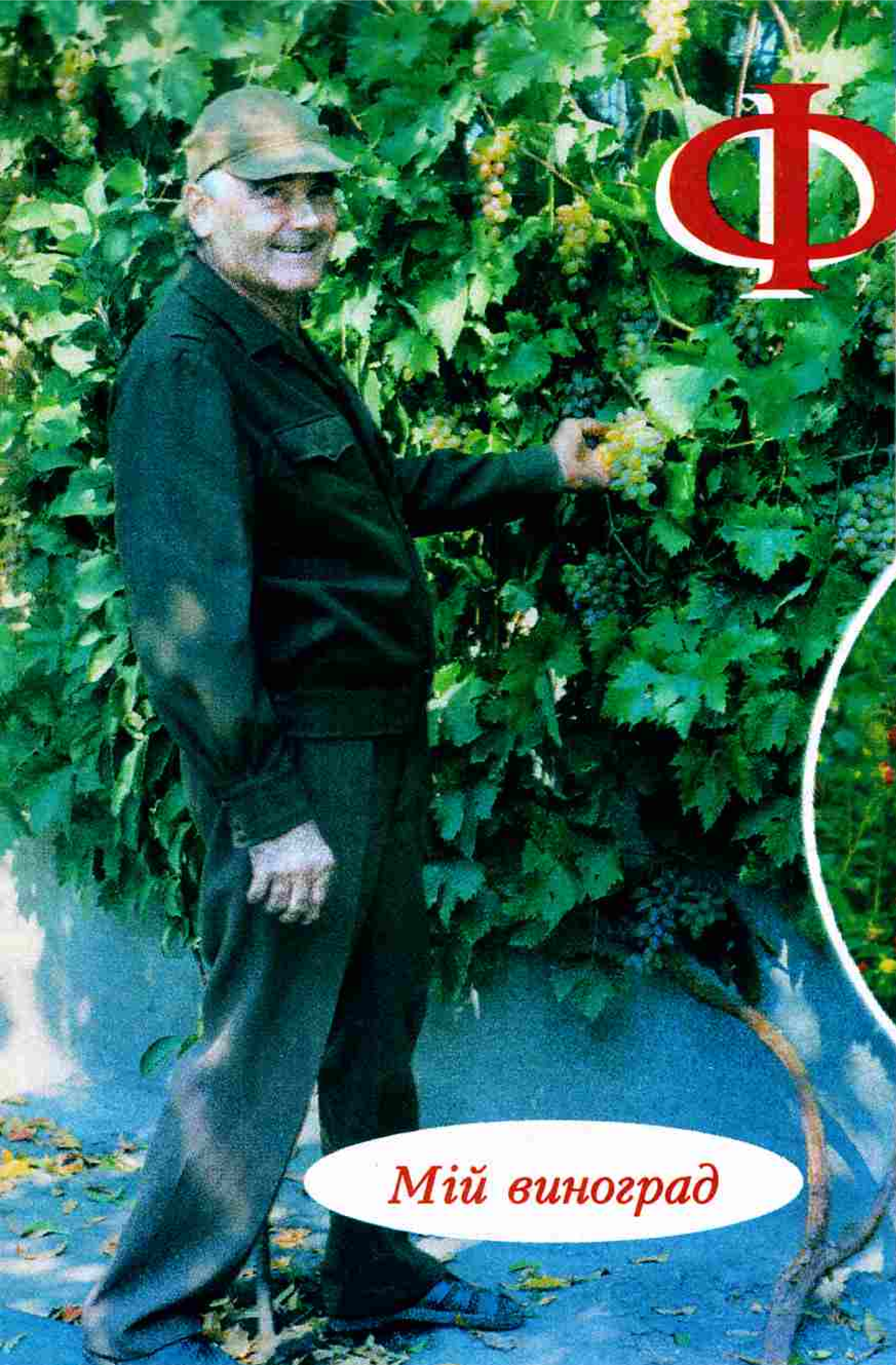
Я, Лісовол Василь Миколайович, уже три роки вживаю цю воду. В мене виразка шлунка, а тепер, завдяки тому, що п'ю цю воду, вона загоїлася.

Сльозилися очі, почав промивати їх цією водою, перестали сльозитися. Боліли суглоби колін, то я змайстрував ванну і почав їх "вимочувати", і коліна перестали боліти.

Наше село бідує без води, а вода з цієї криниці ой як необхідна, але, на жаль, немає господаря, котрий допоміг би провести воду до села. У нас пам'ятають, що за панщини один з панів цією водою лікував хворих, котрі в нього наймитували. Думаю, що і в наш час її можна використовувати для лікування. Можливо, після публікації мого листа у Вашому журналі відповідні спеціалісти звернуть увагу на лікувальні властивості нашої води.

В.Лісовол,
74011,
Херсонська обл., Високопільський р-н,
с. Заградівка, вул. Садова, 36

Фотоконкурс



Мій виноград



Шановна редакціє! "Дім, сад, город" став для нас настільною книгою, навіть енциклопедією у веденні присадибного господарства.

Вирішили надіслати на "Фотоконкурс" знімок нашого винограду. Присадибна ділянка в нас невелика, усього 6 соток, тож виноград вирощуємо на парканах, арках і на пристінних шпалерах будівель. Всього кущів у нас 23, і всі вони радують добірним урожаєм.

На цьому фото я біля куща винограду сорту Оригінал, який вирощуємо на пристінній шпалері.

Анатолій Федорович Кримець.
Фото ***Анатолія Павловича Подоляка,***
м. Олександрівськ Луганської обл.

"Жоржиновий рай", — так я назвала це фото, яке надсилаю на конкурс. Хочу познайомити всіх читачів журналу з моїми улюбленими квітами. Жоржин у мене більше як 250 сортів — ось яка колекція!

За фахом я біолог, займаюся селекцією квітів і маю вже з десяток власних сортів жоржин. На фото я (праворуч) з подругою у "Жоржиновому раю".

З повагою *Марія Андріївна Бродович,*
с. Красна Надвірнянського р-ну Івано-Франківської обл.



Кизил київський 15 років тому мій батько на дачній ділянці посадив кизил. Зараз він перетворився у велике дерево, подарував нам 2 молоді кущі, а також "наділив" саджанцями наших сусідів і друзів.

Щороку наш кизил дарує нам 5—6 відер соковитих, вітамінних ягід розміром до 2—2,5 см. Із задоволенням ласують ними діти.

На фото: мій син Роман та хресник Микита з київським кизилом.

З повагою, **С.С.Батра,** *м. Київ*



Відгадайте! Доброго дня, дорога редакціє! Ми з онучкою Ілонкою вирішили взяти участь у конкурсі на кращий знімок.

Цього літа у нас на дачі заквітував чудовий кущ. Така краса, що не можна відвести очей, весь кущ у рожевих дзвониках, а як рослина зветься, я не знаю. Пропоную завдання для читачів. Перші 10 читачів, які напишуть мені докладно про цю рослину, одержать у подарунок це диво.

Хочу щиро подякувати Всеволоду Захаровичу Кондратюку, з яким познайомилася через журнал. Він надіслав мені гарне насіння, а я поділилася тим, що у мене було. Спасибі за "Дім, сад, город"! Успіхів вам.

Катерина Михайлівна Бондарькова,
вул. Коротченка, № 3, м. Новоукраїнка Кіровоградської обл., 27100



Троянди від Марійки

Доброго дня, видавці журналу "Дім, сад, город"!

Я постійний передплатник вашого журналу, а мого улюбленого видання. Моя родина — "невеличка" сімеечка: 6 синочків і одне сонечко — донечка. Хоч як не буває скрутно, але без журналу не можемо обійтися.

Багато сусідів приходять взяти почитати "Дім, сад, город", бо не мають змоги передплатити, то я з радістю ділюсь з ними. Дякуємо Вам від щирого серця за чудове, корисне для селян видання.

Хай усім Вам Бог пошле щастя, здоров'я, успіхів, щоб наш "Дім, сад, город" завжди процвітав, бо ми з Вами!

Вирішили і ми взяти участь у "Фотоконкурсі".

Моя донечка Марійка дарує всім вам троянди, щоб ці улюблені наші квіти зігрівали серця і приносили щастя усім Вам і читачам журналу "Дім, сад, город".

З повагою ***Григорій Антонович Скрипник,***
с. Скоморошки Оратівського р-ну Вінницької обл.



Дарунок осені

Шановна редакціє журналу "Дім, сад, город"! Щиро дякую всім, хто бере участь у підготовці цього чудового видання. Всі поради, які ви друкуєте на сторінках журналу, беру до уваги і застосовую. За фахом я лікар-стоматолог, але дуже люблю працювати на землі. Із задоволенням вирощую овочі, фрукти, особливо захоплююсь квітами. Цей знімок я назвала "Дарунок осені".

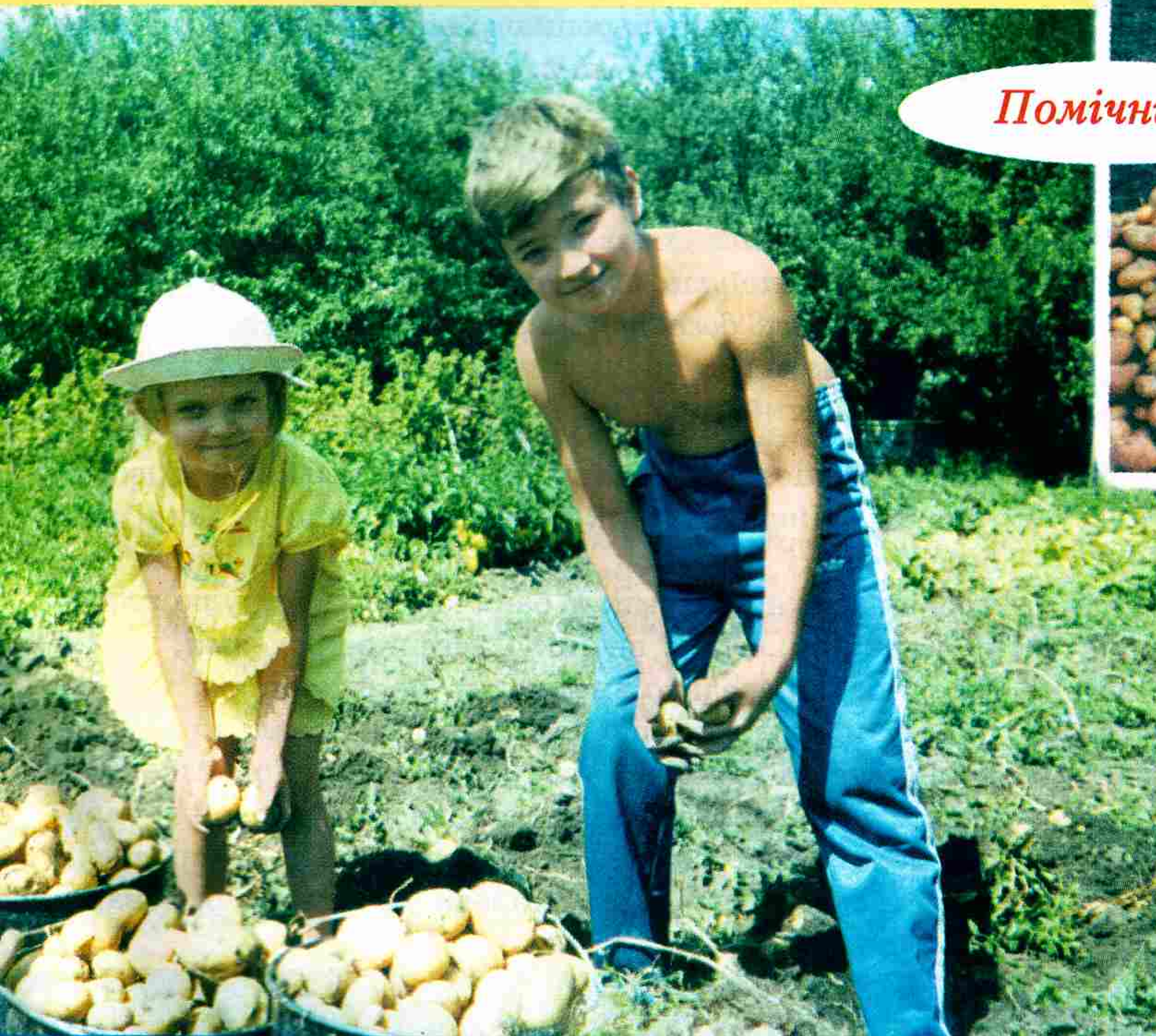
Галина Василівна Мосійчук,
м. Дубно Рівненської обл.

Помічники



Наші діти Юля та Дмитрик залюбки допомагають нам збирати врожай.

Тетяна Олександрівна Кисельова,
м. Новий Буг Миколаївської обл.



Наші онуки Руслан і Людмила в усьому нам добрі помічники. Нам дуже хочеться прищепити їм любов до землі, до праці.

Тамара Тимофіївна
та ***Микола Карпович Долот,***
м. Харків



> Всі народи на світі прагнули різними шляхами і засобами рівно як і різними приправами і соусами втілити рай на землі — пекли, смажили і коптили різноманітну благодать, щоб вкусити хоч тимчасове блаженство. У кожного народу своя мова і у кожного, як говориться, "язик — не лопата, знає, що солодко." Щоб пізнати душу народу: їж його їжу, пий його вина...
>
> *Карел Чапек*

По секрету –

Конкурс «Господиня»

Своїми рецептами приготування страв вирішила поділитися з читачами журналу "Дім, сад, город" **Світлана Вячеславівна Рослик** *з с. Довге Чернігівського району Запорізької області. Вона пише: "Мені 37 років, заміжня, маю доньку і двох синочків. Дуже люблю готувати. Читаю ваші журнали. Вони мені дуже подобаються. Зацікавив кулінарний конкурс. Надсилаю рецепти страв, приготування яких не потребує дорогих продуктів. Можна використати такі, що в селі завжди "під рукою". Я стараюсь свою сім'ю годувати хоча й простими, але смачними стравами".*

Паштет із яєць

Круто зварені яйця охолоджуємо. Відділяємо жовтки від білків Жовтки розминаємо виделкою, додаємо сіль та перець. Поступово вливаємо олію. Коли загусне, цим паштетом намащуємо хліб. Зверху посипаємо натертим на тертушці білком, прикрашаємо листочком петрушки.

Котлети з горіхів

Пропускаємо ядра горіхів (півлітрова банка), цибулю, часник, картоплю через м'ясорубку. Додаємо 2 — 3 яйця, сухарі або манну крупу, солимо, ретельно перемішуємо і формуємо невеликі котлетки. Смажимо на олії.



Горіхова начинка для пельменів

Горіхи пропускаємо через м'ясорубку. Додаємо сіль, цибулю. Якщо начинка сухувата, можна додати трішки води. Тісто звичайне. Готові пельмені обливаємо майонезом або сметаною. Приправою може бути цибуля, підсмажена на олії.

Кетчуп на зиму

3 кг помідорів, 8 яблук середнього розміру, 8 цибулин, 4 стручки гіркого перцю, 8 зубочків часнику, 20 горошин чорного перцю, 3 лаврових листочки. Все розрізуємо навпіл і варимо до готовності. Потім пропускаємо через м'ясорубку або соковижималку. Все складаємо в каструлю, додаємо 50 г солі, 100 г цукру, 150 г оцту, перемішусмо і варимо, поки суміш не загусне до консистенції, яка вам до вподоби. Розкладаємо в стерильні банки і закатуємо.

Салат

3 кг зелених помідорів нарізуємо на частинки. Додаємо 1 кг моркви, протертої на крупній тертушці, 1 кг болгарської цибулі ріжемо напівкільцями, 1 кг болгарського перцю — соломкою. Все перемішуємо, додаємо 0,5 л олії, 1 склянку цукру, 3 столові ложки солі, 2 столові ложки оцтової есенції або відповідно розведений оцет (9%-ний оцет — неповна 200-грамова склянка). Усе кип'ятимо 25 хв., розкладаємо в стерильні банки і закатуємо кришками).

Кабачки гострі

Підібрати кабачки однакового розміру і стиглості. Помити, наколоти виделкою і поставити варитися у розсолі. Розсіл готуємо "на яйце" (концентрація солі у воді має бути така, щоб сире яйце не тонуло). Готовність кабачків перевіряємо загостреним сірником. Зварені кабачки вийняти, охолодити, розкласти на чисту дошку, добре пригнітити, залишити на добу. На другий день зняти гніт, розрізати кабачки вздовж і начинити часником. Скласти шарами в емальоване відро і залити тим розсолом, в якому вони варилися. Поставити в холодне місце на 4—5 днів. Зняти пробу на кислоту. Якщо смак задовольняє, то нарізати кабачки кубиками і обсмажити до золотистого кольору на олії. Скласти в стерильні банки і закатати.

Торт "Фантазія" без цукру

Дві склянки кисляку, 6 столових ложок сметани, 1 чайна ложечка соди, 3 жовтки і неповна склянка борошна. Кисляк з содою збити у піну. Жовтки збити і змішати з кисляком. Потім додати сметану і борошно. Замість цукру додати будь-яке повидло. В деко, змащене олією і посипане борошном, викласти тісто і спекти у духовці. Крем будь-який.

У кожній місцевості є свої секрети приготування смачних і поживних страв. Хочу поділитися своїми рецептами, набутими в результаті тривалої практики на основі досвіду і традицій Полісся, — пише **М.А.Безпала.**

Кров'янка поліська

На Поліссі кров'янку роблять тільки в товстих кишках. Після того, як перетопили сало на жир, зробили тонкі ковбаси, з'являється час зайнятись кров'яними ковбасами. В банячок або каструлю кладете селезінку, серце, печінку, легені з трахеями, нирки (їх треба попередньо вимочити). За бажанням, можете покласти тільки те, що вам подобається, але краще використати за один раз усі субпродукти. Додайте сіль, спеції, цибулю і варіть до готовності. Якщо піч гаряча, можна й не на сильному вогні. Коли субпродукти зваряться, їх виймають, охолоджують, а в цей навари-

стий бульйон засипають перлову крупу (на 4 л крові треба 1 кг крупи). З іншою крупою, навіть з гречаною, ковбаса менш смачна. Ставте казанок у піч або в духовку і нехай каша мліє. Не страшно, якщо крупа буде не зовсім готова.

Тим часом дрібно наріжте відварений лівер, додайте дрібно посічені 2—3 цибулини. Часник класти не раджу. До ниркового та кишкового жиру (має дуже специфічний запах, але в ковбасі він не відчувається), що смажиться на плиті, додайте дрібно нарізану цибулю. У велику миску (тазик), висипайте лівер, виливайте кров (не забудьте пропустити її через друшляк, щоб розбити згустки) і жир, а потім додайте кашу. Суміш має бути не дуже густою. Добре перемішайте, щоб лівер і каша рівномірно розподілились у масі. Покуштуйте: якщо не вистачає солі — посоліть, якщо перцю — поперчіть. Не забувайте, що м'ясо варилось у солоній воді. Підготуйте сковороди, а ще краще — дека. У нас на Поліссі їх не змащують жиром. Підготуйте циганські голки і цупкі нитки. Тепер усе готово. Ковбаси виробляємо вдвох або втрьох. Спочатку заповніть на 2/3 чистий, підготовлений шлунок і зашийте. Викладіть на сковороду (чи деко) і поставте на припічок перед вогнем. Потім заповнюємо на 2/3 кишки, у яких широкі отвори, затим тонші. Для заповнення кишок користуємося звичайним кухлем або ложкою (для тонких кишок), зашиваємо або зав'язуємо. Вигрібаємо з добре натопленої печі жар, ставимо дека і сковороди з ковбасами на 30—40 хв. Виймаємо з печі і обережно перевертаємо ковбаси. Знову в піч на пару хвилин. Якщо ковбаса лопається — не страшно, але на майбутнє знайте, що занадто наповнили. Їжте на здоров'я ковбаси гарячими, теплими, холодними! Думаю, вам сподобається.

звідусіль

Зельц, або сальтисон

У нас, на Поліссі зельц роблять простіше, ніж описано у кулінарних книгах. Порубану свинячу голову варять 2—4 години. До неї можна додати шматок яловичини, курятини, крольчатини. Зварене м'ясо поріжте на невеличкі шматочки, додайте 2—3 дрібно посічені цибулини, і в цю масу влийте бульйон, в якому варилась голова. Ретельно розмішайте. Менше бульйону — густіший зельц, і навпаки. Не забудьте додати спеції за смаком. Коли суміш охолоне до кімнатної температури, вилийте все у чистий целофановий мішок (заповніть його на 2/3), зав'яжіть. Кладіть до холодильника на рівну дощечку, злегка пригнітіть. Зельц — дешева, поживна і смачна страва. Спробуйте!

Дізналася із вашого журналу, що готується до друку книга кулінарних рецептів від журналу "Дім, сад, город". Після довгих вагань вирішила надіслати і свої „фірмові" рецепти. Я люблю поезію. Тому стравам придумую поетичні назви. Для багатьох жінок робота на кухні — творчість. На жаль, не завжди під рукою є потрібні продукти і частенько доводиться щось придумувати "на ходу", — пише в редакцію **Олена Стахівна Бойко** *з с. Митки Барського району Вінницької області.*

Рецепт салату "Чудовий"

(Для тих, хто хоче схуднути)

Взяти в рівних частинах огірки, помідори, солодкий перець, нарізати все тонкими кільцями, скласти в широку невисоку каструлю, посолити, поперчити, полити олією, трохи перемішати, поставити на невеликий вогонь і тушкувати 25 — 30 хв.

Паштет із квасолі "Ластівчине гніздо"

Попередньо замочену на добу квасолю відварити і пропустити через м'ясорубку. Змішати з розтертим часником, майонезом і сіллю. Розкласти в мілкі салатниці, як гнізда. Зверху притрусити зеленню.



Морква "Катрусин секрет"

Сиру моркву натерти на крупній тертушці, додати розтертий часник і майонез.

Замість моркви можна взяти червоний столовий буряк, але попередньо відварити і охолодити.

Салат "Стрілки"

Взяти часникові насіннєві пагони (стрілки), відрізати верхівки з насінням. Стрілку порізати шматочками, обсмажити в олії, посолити, потім додати трохи борошна, перемішати і смажити недовго, до готовності. Смак цього салату нагадує смак грибів.

"Штрулі"

Ця страва німецького походження. Обсмажуємо м'ясо великими шматочками. Складаємо в гусятницю. Додаємо нарізану кільцями ріпчасту цибулю і воду. Коли закипить, на шар цибулі викладаємо нарізану великими кубиками сиру картоплю. Зверху кладемо підготовлені штрулі, які готуємо так: розкачуємо кисле дріжджове тісто тонкими кругами як на локшину, тільки товстіше. Розрізуємо його на трикутники. Кожний трикутник вмочуємо в олію, потім згортаємо у трубочку, починаючи від широкого кінця. Викладаємо штрулі на шар картоплі і накриваємо важкою кришкою. Кип'ятимо 40 хв. Кришку не відкривати. Після 40 хв. страва готова. Бажано готувати на газовій плиті, щоб вогонь був рівномірний.

Овочевий плов з яблуками "Східний"

Головна особливість плову — швидкість приготування.

Перебрати і промити рис. Сухі яблука перебрати і замочити на 15 — 20 хв. Потім яблука пропустити через м'ясорубку і змішати з рисом. Додати відціджену воду, в якій замочували яблука. У підсолену і підсолоджену (0,5 склянки цукру) киплячу воду викласти рисово-яблучну суміш. Бажано додати родзинок і трохи лимонної цедри, але можна обійтись і без них. Довести до кипіння і варити на невеликому вогні 5—8 хв., не перемішуючи. Перед подаванням до столу додати вершкове масло і перемішати. Приблизна пропорція продуктів: 250 г рису, 250 г яблук, 400 г води і 50 г вершкового масла.

ЯКЩО ВАМ ЗА П'ЯТДЕСЯТ

Сверблячка не дає мені спати

У попередніх номерах Вашого журналу я прочитала про проблеми, які виникають у багатьох жінок, котрим за 50, і про те, що від них можна легко позбутися. Появилася надія, що й мені також можна якось допомогти. Мені 57 років. Останній рік мене почали непокоїти сверблячка та дискомфорт, про що навіть незручно сказати. Особливо важко це зносити вночі, коли немає чим відволіктися. Усю ніч я не можу заснути, а вранці встаю стомлена і збуджена. Вдень я іноді забуваю про ці неприємні відчуття, але потім все повертається знову. Будь ласка, дайте відповідь, чи можна щось зробити, аби позбутися цього свербіння та сухості чи це вже неминучий наслідок віку?

На запитання авторки листа відповідає Омельченко Наталія, лікар-гінеколог.

Наша читачка не єдина. Половина жінок, котрим за п'ятдесят, зазнає свербіння та незручності у піхві. Справа в тому, що більшість жінок просто не наважується піти до лікаря з цими проблемами. Хтось із них соромиться відверто розповісти про такі інтимні проблеми, а хтось просто сприймає їх як неминучий наслідок віку, з яким марно боротися. Але не треба терпіти ці неприємні відчуття - сьогодні лікарі можуть Вам допомогти.

Мій досвід засвідчує, що в таких випадках добре допомагає ОВЕСТИН (свічки, крем). Адже причина сухості та свербіння в тому, що з віком організм перестає виробляти жіночі гормони, які впливають на "омолодження" організму. Через нестачу гормонів слизова та шкіра статевих органів стають надто тонкі і втрачають еластичність, сухішають. Виникають характерні симптоми:

сухість, незручність (дискомфорт), свербіння у піхві. Аби позбутися цих неприємних відчуттів, необхідно поповнити нестачу гормонів. Для цього й розроблено препарат ОВЕСТИН.

ОВЕСТИН містить естріол - натуральний жіночий гормон, який має тільки місцеву дію на статеву систему і не впливає на інші органи й тканини. Тому можливість виникнення побічних ефектів зведено до мінімуму. ОВЕСТИН відновлює еластичність тканин і запобігає запаленню шкіри та слизової. З свого досвіду знаю, що полегшення симптомів зазвичай настає уже на 5-7-й день після щоденного застосування ОВЕСТИНУ.

Якщо у Вас уже припинилися менструації і непокоять неприємні відчуття під час сечовипускання, часті позиви, нетримання сечі під час кашляння або чхання, сухість і дискомфорт у піхві, хворобливі відчуття під час статевого контакту, - знайте, що від цих симптомів легко позбутися. Не соромтеся піти на консультацію до гінеколога або запитуйте ліки в аптеках (ОВЕСТИН можна придбати без рецепта).

Реєстраційне посвідчення №2031, видане 20.12.96 р.

Нові видання
для вашого здоров'я

Шановні наші читачі й передплатники, ви можете придбати нову книгу "**Рецепти здоров'я для кожної родини**". Автор її відомий натуропат Олена Віталіївна Світко. Обсяг видання 152 стор. Вартість з пересиланням 4 грн. 20 коп. У редакції — 2 грн. 50 коп.

Книгу до друку підготувала редакція журналу "Будьмо здорові", а благословило у світ видавниче об'єднання "Дім, сад, город". Звертатися за адресою: *02094, м. Київ-94, проспект Гагаріна, 17-а, редакція журналу "Будьмо здорові"*.

Переконані, що ця книга буде мудрим медичним порадником у кожній родині не лише сьогодні, а на тривалі роки вашим дітям, онукам і правнукам.

До речі, ви ще можете замовити в нас книгу *О.Світко* **"800 років рецептам здоров'я"**, а також нову книгу *О.Лашко* "**Пташиний двір. Кури.**" Вартість разом з пересиланням "800 років рецептам здоров'я" — 3 грн., у редакції — 1 грн. 50 коп., а "Пташиний двір. Кури" — 4 грн. У редакції — 2 грн.

Шановні друзі, редакція журналу "Будьмо здорові" продовжує працювати над новими виданнями, у яких будуть подані рекомендації, як зберегти наше здоров'я. Про ці видання ми розповімо в публікаціях журналу в наступному році.

А коли цей номер "ДСГ" надійде до вас, то вже триватиме передплата на наші видання. Розуміємо, які маємо фінансові статки сьогодні, але що ж може бути в людини дорожче за здоров'я? Адже здоров'я — це наше з вами життя. Тож зберегти й поліпшити його допоможе вам журнал "Будьмо здорові". Бо саме цей журнал приходитиме до вашої родини щирим другом-порадником офіційної та народної медицини. А розповідатимуть на сторінках "Будьмо здорові" про найновіші методи профілактики та лікування, скажімо, недуг печінки чи серця, голови чи очей, склерозу чи мігрені, жіночих та дитячих хвороб відомі лікарі в Україні та за її межами, а також знані фітотерапевти, натуропати, мануальники.

У "Службі взаємодопомоги" друкуватимуться поради наших читачів, які на власному досвіді перевірили методи лікування народних рецептів.

У комплекті з "Дім, сад, городом" вартість передплати "Будьмо здорові" значно дешевша, ніж окремо. Тож пам'ятаймо, що здоров'я ні за які гроші не купиш і навіть найрідніший родич його нам не подарує, але здоров'я, дорогі наші друзі, напевно, збережете й не втратите, якщо читатимете "Будьмо здорові".

До уваги читачів!

Кожен передплатник комплектів журналів "Дім, сад, город", "Дом, сад, огород" (російський варіант), "Чумацький шлях", "Будьмо здорові", "Яблунька" разом з журналом "Вокруг света" мають право на виняткові привілеї.

Про подробиці можете щомісяця довідатись з журналу "Вокруг света".

Коротко про деякі з них. Для передплатників:

- *санаторно-курортні путівки в кращі санаторії України можна буде замовити і викупити через журнал за найменшими цінами;*
- *оплачується проїзд у купейних вагонах до міст Сімферополя, Трускавця і назад;*
- *встановлюється 1%-на накопичувальна знижка при кожній наступній купівлі путівок.*

Тож активно відпочивайте, оздоровлюйтесь разом з нашими чудовими журналами!

У номері:

„Дім, сад, город"
виробничо-практичний журнал №10,
жовтень 2001 р.

Головний редактор **М.І.Халимоненко**
Головний художник **Т.П.Колодницька**
Заступники головного редактора
Б.К.Донгаш, І.Ф.Куштенко
Редактори **А.М.Капітульська, О.В.Кисленко**

Дизайн, верстка, кольороподіл **В.О.Пономаренко**
Реклама, оголошення **В.О.Давидко, В.М.Матохнюк, тел. 552-95-11**
Розповсюдження, маркетинг **Т.І.Лазебник, тел.552-94-60**
Видання зареєстровано, серія КВ, №3536 від 23.10.98

Підписано до друку 28.09.2001 р.
Загальний тираж 148300 прим. (у тому числі: російською мовою і в комплектах з іншими журналами — 28 643 прим.)
Ціна договірна.
Адреса: 02094, Київ-94, пр.Гагаріна, 17-а. Тел. (044) 552-95-13

Передплатні індекси комплектів журналів у складі:
«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — 22430.
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — 22431.
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — 22432.
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — 22433.
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — 22434.

Комп'ютерний набір, верстку і кольороподіл зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».
Видруковано у друкарні ТОВ «Новий друк», м.Київ, вул. Магнітогорська,1.
Тел. (044) 558-29-60, тел./факс (044) 551-58-58.

Редакція всеукраїнського журналу "Дім, сад, город"

оголошує конкурс на кращого листоношу, кращі поштові вузли зв'язку

До участі у конкурсі запрошуємо колективи усіх поштових вузлів зв'язку та окремих розповсюджувачів журналу "Дім, сад, город".

Переможцями конкурсів вважатимуться ті учасники, котрі забезпечать передплату найбільшої кількості річних комплектів журналу **"Дім, сад, город"** на 2002 рік з розрахунку на одного працюючого у районному відділенні зв'язку чи поштамті.

У загальній кількості комплектів журналу **"Дім, сад, город"** враховуватиметься передплата на журнал **"Дім, сад, город"** (український та російський варіанти) та додатки до нього: **"Пасіка"**, **"Квіти України"**, **"Яблунька"**, **"Виноград. Вино"**, **"Наш дім"**, **"Туризм сільський зелений"**, **"Будьмо здорові"**,**"Чумацький шлях"**.

Конкурсна комісія підбиватиме підсумки, результати яких будуть опубліковані у журналі "Дім, сад, город".

Встановлено такі винагороди переможцям конкурсу:

I ПРЕМІЯ — 50% від суми приросту за передплату журналу "Дім, сад, город" на 2002 рік порівняно з 2001 роком.

II ПРЕМІЯ (дві) — 30% від суми приросту за передплату журналу "Дім, сад, город" на 2002 рік порівняно з 2001 роком.

III ПРЕМІЯ (три) — 20% від суми приросту за передплату журналу "Дім, сад, город" на 2002 рік порівняно з 2001 роком.

Редакція журналу "Дім, сад, город" встановлює одну премію — кольоровий телевізор за абсолютну більшість передплачених річних комплектів журналу та відзначить 20 кращих розповсюджувачів (листонош) журналу.

Просимо учасників конкурсу інформувати про результати своєї роботи з передплати журналу за адресою:

02094, Київ, проспект Ю.Гагаріна, 17-а.
Головному редактору журналу "Дім, сад, город"
Халимоненку Миколі Івановичу.





ПЕРЕДПЛАТА-2002 • КОНКУРС ЖУРНАЛУ "ДІМ, САД, ГОРОД"

Дім, сад, город. №10. 2001. 1-48 с. Ціна договірна. Індекс 74142